



Unijní optimista

Za patnáct let budou v unii Češi i Britové, říká bývalý premiér a eurokomisař Vladimír Špidla.

ROZHOVOR
STR. 10-11



PRÁVĚ V PRODEJI

KOMENTÁŘ: SVÉRÁZ VLÁDNÍCH ZMĚN / STR. 12

● CZK/EUR • 25,705 / +0,030 Kč ● CZK/USD • 23,091 / +0,046 Kč ● PX • 1091,47 / +0,54 % ● BITCOIN • 5193,59 \$ / +0,48 % ● ZLATO • 1288,30 \$ / +0,47 %

Stát oprašuje plány na společný důchod manželů

UDÁLOSTI / STR. 3

MF zkouší zbrzdit boom firemních bondů

BYZNYS / STR. 4

Dravci z DRFG sahají po dalších miliardách

BYZNYS / STR. 5

Světovým burzám se letos daří

TRHY / STR. 6

přečtěte si speciál

VELKÉ A MALÉ
DOMÁCI
SPOTŘEBIČE

Foto: Čtk

Problémový tendr



Německé konsorcium **PSM** zvažuje právní kroky kvůli zakázce ministerstva obrany na 210 **pásových bojových vozidel** za více než **50 miliard** korun. Němci míní, že rezort nepostupoval transparentně. Po neúspěšném hledání právního poradce jde o **další komplikaci** rekordního tendru české armády.

UDÁLOSTI / STR. 2



Zápisník

Jany

HAVLIGEROVÉ



V politice vše při starém

Šéf pražské vlády Zdeněk Hřib, člen České pirátské strany, má devět osobních, placených poradců. Magistrátní kasu vyjdou na zhruba čtvrt milionu měsíčně. V jeho týmu ovšem stále chybí nosič primátorského řetězu. Podle informací z vod ovládaných Piráty, bude toto opomenutí brzo napraveno. Výběrové řízení na další důležitý post je na spadnutí.

Novou zmocněnkyní vlády pro lidská práva se má na premiérovo přání stát poslankyně ANO, neúspěšná exministryně spravedlnosti Helena Válková. Jedna z hlavních zastánkyň Andreje Babiše v kauze Čapí hnízdo se profesně lidskými právy nikdy nijak zvlášť nezabývala, je specialistkou na trestní právo. Nevadí, trocha represe se vždycky hodí.

ČSSD oslavila na Facebooku schválení zákona o zdanění náhrad církevních restitucí výkřikem „Nespravedlnost konečně napravena!“ Od strany, která získala zpět Lidový dům díky jediné polistopadové restituci majetku akciové společnosti, to tedy sedí. Jakže se to tehdy onomu aktu říkalo? No přece prominentní restituce.

Číslo dne

14,2

tisíce korun by měla od ledna činit průměrná výše důchodu v Česku. Rozhodla o tom vláda.

ZEMAN V ČÍNĚ



POPÁTĚ. Český prezident Miloš Zeman se na své pětidenní cestě do Číny setkal se svým protějškem Si Ťin-pchingem. Na páté návštěvě této země jej doprovázeli mimo jiné finančníci Pavel Tykač a Jiří Šmejč, hokejista Jaromír Jágr nebo fotbalista Pavel Nedvěd. Během cesty firma Sev.en Energy v Pekingu uzavřela dohodu s čínskou firmou China Huaneng Group, jednou z nejvýznamnějších čínských energetických společností. Zeman také v Číně vyjádřil naději, že se společnost Huawei, označovaná některými západními státy jako bezpečnostní riziko, bude v Česku podílet na digitalizaci včetně mobilních sítí páté generace. **VÍCE E15.CZ**

Soutěž na obrněnce míří k soudu

Pavel OTTO

V rekordní armádní zakázce na 210 pásových bojových vozidel za více než padesát miliard korun se objevil další problém. Kromě dvou neúspěšných pokusů ministerstva obrany vybrat právního poradce, který by mu se zakázkou pomohl, zvažuje podle informací deníku E15 jeden z uchazečů o zbrojní kontrakt, německé konsorcium PSM firem Krauss-Maffei Wegmann a Rheinmetall Landsysteme, soudní při.

Sdružení firem PSM se podle dostupných informací domnívá, že ministerstvo nepostupovalo transparentně, když dva roky tvrdilo, že vozidla Puma vyvinutá podle zadání Bundeswehru vyhovují požadavkům

českého vojska. Že tomu tak není, ukázaly technické specifikace předané koncem března čtveřici zájemců vybraných v marketingovém průzkumu. Vyplývá z nich, že pumy by bylo

požadováno,“ reagoval na dotazy deníku E15 český zástupce německého uskupení Jiří Grund.

Konsorcium už poslalo ministerstvu několik námitek a naposledy stížnost



Konsorcium PSM tvoří velké a renomované firmy, které by naše požadavky zvládly splnit. Musely by ale pumy upravit, řekl zdroj blízký úřadu Lubomíra Metnara (ANO).

třeba upravit. Nabídky mají soutěžitelé předložit tento čtvrtek.

Samotná firma se nechtěla k dění kolem tendru vyjadřovat. „PSM nebude komentovat probíhající výběrové řízení. Faktem je, že vozidla Puma splňují všechny parametry, které ministerstvo na začátku

kvůli diskriminaci, s níž neuspělo.

„Byla vypořádána a minulý týden odeslána. Na armádou požadovaných základních parametrech vozidel nemáme důvod nic měnit,“ uvedl mluvčí ministerstva Jan Pejšek.

„PSM tvoří velké a renomované firmy, které by naše

požadavky zvládly splnit. Musely by ale pumy upravit,“ řekl zdroj blízký úřadu Lubomíra Metnara (ANO).

Ve sporu jde o zbraňovou věž a počet vojáků, který se má do obrněnců vejít. Před měsícem se potvrdily spekulace, že české vojsko chce posádkovou a nikoli dálkově ovládanou věž.

Zbývající tři možní dodavatelé ujišťují, že podmínce vyhoví. Běžnější však je, že velitel a střelec ovládají věž joysticky z korby, kde jsou více chráněni. Ministerstvo namítá, že posádkovou věž žádá například britská, norská nebo australská armáda.

Komplikací je pro konsorcium PSM i další podmínka. Tou je, aby se do vozidel vešlo jedenáct vojáků. Německé pumy jsou konstruované jen pro devět lidí.

Stát oprašuje plány na společný důchod manželů

Rozdílnou výši průměrného důchodu mezi muži a ženami by mohlo vyřešit zavedení společného vyměřovacího základu partnerů. Opatření prověřuje v současnosti důchodová komise, kterou založila ministryně práce a sociálních věcí Jana Maláčová (ČSSD), a jeho dopady se bude zabývat na svém pátečním zasedání.

Stejná penze pro partnery

V praxi by to znamenalo, že by se výše důchodu počítala z výdělků obou partnerů společně, a ne pro každého zvlášť jako nyní. Partneri by

tak brali stejný důchod, ženy tedy zpravidla o něco vyšší než nyní, muži zase nižší.

Návrh má podle ministryně širokou podporu sněmovních stran. „Musíme si uvědomit, že ženy jsou trestány za péči o rodinu nebo své blízké nižší mzdou, a tak i nižším důchodem. Jde tedy o kompenzaci rozdělení rolí mezi partnery,“ řekla deníku E15 Maláčová.

Ženy mají v Česku průměrně o pětinu nižší důchod než muži. Podle údajů České správy sociálního zabezpečení senioři na konci loňska dostávali měsíčně průměrně 13 683 korun, seniorky pak 11 281 korun. Nižší důchod je podle ministryně pro ženy

těžší i z toho důvodu, že žijí déle samy.

Komise se bude muset shodnout, zda se bude opatření týkat jen manželů, nebo i nesezdaných partnerů s dětmi či lidí po rozvodu.

Rozpočet to nezatíží

Opatření by nemělo příliš zatížit rozpočet. „Podle prvotních odhadů to bude rozpočtově neutrální,“ uvedla Maláčová.

Společný základ by neměl být automatický, partneri by si o něj museli sami žádat. Lépe vydělávající z partnerů by pak „dorovnával“ důchod tomu druhému. „Na dob-

rovném principu to nelze brát jako nespravedlivé vůči mužům, je to věcí partnerů,“ uvedl komunistický poslanec Jiří Dolejš, podle kterého je ale třeba zvážit, zda to bude mít opravdu široký účinek.

Pro je i část opozice

Opatření podporuje opoziční TOP 09. „Zejména je to výhodné a férovější pro část žen, které díky tomu budou mít šanci na lepší penze,“ řekla poslankyně Markéta Pekarová Adamová (TOP 09).

Adamová ale míní, že jde jen o drobnou změnu, která sice některým pomůže, ale sama o sobě nestačí. „Neřeší

to zásadnější problém, a to je snižující se počet plátců do systému, a naopak zvyšující se počet příjemců, tedy důchodců. To bude mít čím dál více za následek nedostatek peněz na důchody jako takové,“ dodala poslankyně.

O návrhu už diskutovala minulá vláda, exministryně práce Michaela Marksová (ČSSD) ho ale odmítla kvůli příliš vysoké administrativní náročnosti. Maláčová nechtěla předvídat, zda je její rezort schopen opatření realizovat. „Bude záležet na tom, na jaké podobě návrhu se členové komise shodnou,“ řekla.

NGUYEN Thuong Ly

303059/66

INZERCE

Krátce

Vláda bude mít o vicepremiéra více



Prezident Miloš Zeman podepsal jmenování ministryně financí Aleny Schillerové (za ANO) a nastupujícího ministra průmyslu Karla Havlíčka (za ANO) vicepremiéry k 30. dubnu. Ve funkci vicepremiéra tak nahradí ministra životního prostředí Richarda Brabce (ANO). Menšínová vláda ANO a ČSSD tak bude mít od úterý nově tři vicepremiéry. **NÁZORY STR. 12**

Plaga chce dohlédnout na vyšší platy učitelů

Ministerstvo školství se chystá kontrolovat kraje, jak rozdělily školám peníze na růst platů a zda se k učitelům dostaly i slibované odměny. Do nich měla letos putovat třetina přidávaných peněz. V příštím roce by to

měla být polovina, v dalším období pak ještě větší podíl, řekl ministr školství Robert Plaga (za ANO).

Kabinet plánuje ulehčit dětským dlužníkům

Mladí, kteří mají dluhy z dětství, by mohli mít brzy snadnější podmínky pro oddlužení. Stejně jako senioři a invalidé by mohli být bez dluhů už do tří let. Obsahovat to bude chystaná novela insolvenčního zákona. V ČT to řekla koaliční poslankyně Kateřina Valachová (ČSSD). V Česku jsou tisíce dětských dlužníků.

Úrokové sazby zřejmě opět stoupnou

Bankovní rada ČNB ve čtvrtek zvýší úrokové sazby. Vyplývá to z odhadů analytiků. Podle nich rada zvýší základní úrokovou sazbu o čtvrt procentního bodu na dvě procenta. Důvodem je vývoj inflace a kurzu koruny. Proti růstu naopak hovoří nejistoty ohledně ekonomického vývoje v zahraničí. **VÍCE E15.CZ /čtk/**

Nejlepší spořicí účet

Bez podmínek.
1,18 % p.a.

Ve světě, kde jsou tradiční hodnoty čím dál vzácnější, je pro své klienty v Trinity Bank nejen úspěšně chráníme, ale také zhodnocujeme. Na spořicí účet Výhoda+ o 1,18 % ročně. Bez skrytých podmínek a poplatků. Bez výpovědní doby – peníze máte kdykoliv k dispozici. Bez omezení výše vkladů. Navíc s úročením celé částky.

TRINITY BANK

www.trinitybank.cz

Chráníme váš úspěch

Ministerstvo zkouší brzdit boom firemních bondů

Jaroslav BUKOVSKÝ

Stát chystá opatrnou osvětu pro drobné investory, kteří se rozhodli investovat své úspory do dluhopisů českých firem. Ministerstvo financí totiž připravuje pro zájemce o bondy kuchařku, která by takzvaně na první dojem měla i investory bez znalosti problematiky provést riziky nákupu tak, aby se vyvarovali ztrát.

Konkrétní představa úřadu je zatím nejasná, materiál představený v dubnu je prozatím v režimu veřejné diskuze, perspektivně by se ale měl stát součástí domácí legislativy.

„Návrh dává drobným investorům návod na posouzení rizikovosti dluhopisů. Návrhem na takzvaný dluhopisový scorecard se doplňuje vládní novela zákona v oblasti regulace podnikání na finančním trhu,“ říká pro deník E15 mluvčí ministerstva financí Anna Fuksová.

Rodící se směrnice má varovat zejména před dluhopisy bez ratingu, které jsou pro investory nejrizikovější. „Stále více drobných investorů ve snaze o lepší výnos z investice vybere špatně a nakonec o své peníze přijde,“ uvádí mimo jiné materiál ministerstva financí s názvem Scorecard korporátních dluhopisů.

30

procent firemních dluhopisů má problematickou šanci na splacení.

Návrh novely zákona o podnikání na kapitálovém trhu poslala vláda poslancům letos v polovině února, bondovou kuchařku ale prozatím neobsahoval. „Každá snaha, která zlepší informovanost na trhu, je vítaná. Investování do firemních bondů je náročná disciplína, přesto k ní někteří investoři přistupují lehkovážně a kupují dluhopisy, o kterých toho moc nevědí,“ říká ekonom BH Securities Štěpán Křeček.

Boom firemních bondů přitom podpořila novela zákona o dluhopisech z roku 2012, která trh s těmito papíry podstatně rozvolnila. „Právě tuto legislativní mezeru by měl do jisté míry řešit výše uve-

dený Scorecard korporátních dluhopisů, který nezkušené investory poměrně snadno navede, jak svépomocí vyhodnotit rizikovost emitenta,“ uvádí Eliška Skřivanová z webu Rizikovedluhopisy.cz. Stát je ve své regulaci trhu s bondy zatím v poločase.

„Zvažujeme i další legislativní změny na posílení ochrany drobných investorů investujících do korporátních dluhopisů, ty jsou v tuto chvíli předmětem interních diskuzí,“ dodává Fuksová. Firemních dluhopisů s problematickou šancí na splacení je podle odhadů až třetina, což odpovídá částkám v řádu miliard korun.

VE VŠECH TRAMVAJÍCH V PRAZE



Foto: čtk

PLATIT JÍZDNÉ bezkontaktní platební kartou lze už ve všech pražských tramvajích. Dosud to šlo pouze v některých vozech. Strojk, u nichž si cestující jízdenku koupí, jsou vždy u prostředních dveří vozů. Pražský dopravní podnik loni v listopadu podepsal čtyřletou smlouvu se společností Bankovní informační technologie, která přístroje do tramvajů instalovala. Firmě patří ČSOB zaplatí DPP provizi 1,99 procenta z ceny jízdenky. V několika českých městech platba kartou v MHD funguje už delší dobu.

Unipetrol a spol. doloží, jak mají pokryté dodávky

Šéf Státní správy hmotných rezerv Pavel Švagr dnes bude jednat se zástupci firem zabývajících se zpracováním ropy a distribucí pohonných hmot o krizi s dodávkami ruské ropy. „Bude nás zajímat, jak mají pokryté dodávky pro český trh na příštích třicet dní,“ uvedl pro deník E15 Švagr.

Schůzky Národní organizace pro společný postup ve stavu ropné nouze se zúčastní mimo jiné představitelé z České asociace petrolejářského průmyslu a obchodu a firem Unipetrol, Mero, MOL, Čepro, OMV a Shell.

Krise s dodávkami z ropovodu Družba začala ve čtvrtek minulý týden poté, co se kvalita ropy prudce zhoršila. Její dovoz zastavilo nejen

Česko, ale i Polsko, Německo, Slovensko a Maďarsko.

Švagr řekl, že zásobování Česka může pokračovat, protože rafinerie v Kralupech nad Vltavou je zásobována ropou TAL.

„Nepřetržitost zpracování ropy v českých rafineriích a dodávek paliv na čerpací stanice v regionu je zajištěna,“ řekl mluvčí společnosti Unipetrol Pavel Kaidl. „Rafinerie v Pločku, Litvínově, Kralupech a Mažeikiai patří do našeho holdingu fungují v normálním režimu a mají zajištěné dodávky surovin,“ doplnil.

Podobně mluví i jednatel ENA a výkonný ředitel Asociace nezávislých dodavatelů energií Jiří Gavor: „Je to velmi nepříjemná situace, určité ale nebude dlouhodobá.“ /try/

Dravci z DRFG sahají po dalších miliardách

ČNB v těchto dnech schválila finanční skupině DRFG prospekt pro až dvoumiliardovou emisi dluhopisů. Pokud by se impérium brněnského podnikatele Davida Rusňáka rozhodlo program spustit, peníze by posloužily pro financování aktivit napříč firmami ve skupině. Ta má právě rozjednanou řadu akvizic v několika oblastech.

„Zatím jsme se nerozhodli, zda tento způsob financování využijeme, anebo budeme pokračovat ve stávajícím modelu, tedy přímého financování dluhopisy vydanými jednotlivými firmami skupiny,“ řekl deníku E15 Rusňák. Podle

něho by případné nové peníze nabrala firma DRFG Financial Management a postupně je podle potřeby půjčovala firmám ze skupiny.

Skupina DRFG je nyní v pokročilé fázi vyjednávání o nákupu několika nákupních parků v souhrnné hodnotě kolem dvou miliard korun. „V obdobné pozici jsme i v případě dvou firem z branže výstavby a údržby telekomunikačních sítí, stejně nás stabilně zajímají i firmy z oblasti financí,“ dodává Rusňák s tím, že jeden cíl v telekomunikacích pochází z Čech a druhý z Německa.

V hledáčku má DRFG i několik menších domácích

„**Trh s korporátními dluhopisy je v Česku stále rozsáhlý, a pokud emitent nabídne zajímavou úrokovou prémii, nemusí být s prodejem emise problém.**“

hráčů z oblasti finanční distribuce. „Trh s korporátními dluhopisy je v Česku stále

rozsáhlý, a pokud emitent nabídne zajímavou úrokovou prémii, nemusí být s prodejem emise problém,“ uvádí ekonom BH Securities Štěpán Křeček s tím, že vrchol trhu už má Česko za sebou. Rozhodující část podnikání DRFG leží v realitách, kromě nich investuje skupina rovněž do telekomunikací a finančních služeb. Ke konci loňského roku spravovala DRFG majetek za bezmála 7,3 miliardy korun a utržila 3,8 miliardy korun, tedy více než dvojnásobek sumy z roku 2017.

Jaroslav BUKOVSKÝ

Krátce

Insolvence v autopřemyslu roste

Počet výrobců v českém automobilovém průmyslu, jimž hrozí neuhrazení pohledávek od odběratelů, se za poslední rok zdvojnásobil. Počet insolvencí tu stoupl až o 30 procent, což je nejvíce za posledních deset let. Vyplývá to z analýzy pojišťovny Atradius.

Děčín nabízí víc peněz za výměnu kotle

Dalších 10 tisíc korun mohou od města Děčín získat obyvatelé, kteří si chtějí vyměnit svůj kotel. Peníze dostanou i ti, kteří byli úspěšní ve třetí výzvě kotlíkových dotací od Ústeckého kraje. Žádat o ně mohou obyvatelé města nejpozději do 31. května. /čtk/

BESEDA SE SPISOVATELKOU WENDY HOLDENOVOU

Nakladatelství Euromedia a Mladá fronta vás srdečně zvou na besedu s britskou spisovatelkou, novinářkou a autorkou bestselleru *Narodili se, aby přežili*



v pondělí 29. dubna od 19.00
v Knihovně Václava Havla, Ostrovní 13, Praha 1

u příležitosti českých vydání dvou knižních novinek,
které budou na akci pokřtěny:

Sto zázraků

Životní osudy světoznámé klavíristky, první dámy cembala
a pedagožky Zuzany Růžickové

I krása může zabít

Milostné drama české sklářky a anglického spisovatele
z 80. a 90. let 20. století

Knihy pokřtí Andrea Tögel Kalivodová.
Moderuje novinářka Renata Klusáková.

Světovým burzám se letos daří

Vladan GALLISTL

Největší světové burzy zažívají letos skvělé časy. V pátek newyorská burza dosáhla podle indexu S&P 500 dalšího rekordu, když akcie amerických korporací v průměru přidaly téměř půl procenta. Klíčový ukazatel burzy se tak vyšplhal na 2939,88 bodu. Na rekordních úrovních je rovněž trh Nasdaq, kde se obchodují americké technologické společnosti.

Od začátku roku tak americké akcie posílily o více než sedmáct procent, což představuje nejlepší start amerických burz od roku 1987. Vítězem mezi kapitálovými trhy ve světě je však řecká burza, která posílila o šestadvacet procent, čímž přeskočila dokonce šanghajskou burzu.

Důvodem prudkého růstu akcií je závěr roku, kdy se naopak cenné papíry brutálně propadly, což znervóznilo centrální bankéře na celém světě. „Centrální banky

Americké akcie šlapou (vývoj za posledních 24 měsíců podle indexu S&P 500)



Pramen: nasdaq.com

Světové burzovní premianti a propadlíci (letošní zhodnocení v lokálních měnách, v procentech)

	Řecko	26,00
	Čína	23,76
	Kolumbie	20,66
	Srí Lanka	-10,17
	Omán	-8,87
	Libanon	-7,21

Pramen: Czech Fund

po tom výplachu ustoupily od plánů na zprísnění měnové politiky," dodává hlavní ekonom Czech Fund Lukáš Kovanda.

Změna rétoriky je patrná zejména u americké centrální banky Fed, která slíbila, že letos nezvýší sazby. Zároveň zpomalí výprodeje cenných papírů ze své bilance, což by sráželo hodnotu cenných papírů. „Všechno, co potřebujeme jako investoři vědět, je, zda měnová politika bude uvolněná, nebo ne," uvedl pro list New York Times Michael Arone, šéf investiční strategie State Street Global Advisors. Hlavní hybatel trhu byl podle něj právě postoj Fedu.

Investoři kvůli tomu ignorovali rizika spojená s obchodní válkou, brexitem nebo zpomalením evropské ekonomiky. „Je to ve vleku centrálních bank a makroekonomická data jsou až druhořadá," zdůrazňuje Kovanda.

Experti a investoři už nicméně začínají mít z rychlého

růstu nejen amerických akcií obavy. „V USA bych si nyní nic nekoupil. Je otázka času, kdy nějaká technická korekce přijde a jak bude dramatická," říká Jan Pavlík, hlavní makléř J&T Banky.

Nakupovat akcie se nechystá ani investiční skupina Krupa Global Investments. „Čekáme na příležitost. Jsem nyní zdrženlivý," upozorňuje majitel skupiny Pavol Krúpa. Podle hlavního ekonoma investičního kolosu Vanguard Rogera Aliaga-Díaze se už nedá čekat, že by trhy ze současných úrovní dál příliš rostly. Naopak podle šefa makléřské firmy Cyrrus Marka Hatlapatky je ocenění akcií stále pod úrovní z poloviny loňského roku. „Trh není překoupený," doplňuje.

Na druhou stranu nové rekordy mohou podle ekonomů podpořit další růst cen akcií. „S myšlenkou, že nové rekordy jsou pravděpodobné, bude optimismus pokračovat," sdělil agentuře Reuters Rick Meckler z investiční společnosti Cherry Lane Investments. Dlouhodobý růst akcií podle něj přilákal na kapitálové trhy další investory, což táhne burzy dál nahoru. „Trhy jsou sice přehřáté, ale může to jít ještě nahoru," nevyklučuje další růst Krúpa.

VÍCE E15.CZ

Kurzovní lístek ČNB Platnost od 26. 4. 2019

Země	Množství	Kurz
	1	16,246
	1	3,428
	1	3,443
	1	25,705
	1	3,466
	100	20,655
	1	17,115
	100	7,980
	1	2,659
	1	5,994
	100	35,647
	1	2,431
	1	22,603
	1	3,882
	1	23,091
	1	29,770

Akcie na pražské burze

26. 4. 2019

Název	Kurz [Kč]	Změna
AVAST	89,50	-0,56 %
CETV	92,00	-1,60 %
ČEZ	536,50	0,75 %
Erste Bank	933,00	2,10 %
Kofola	301,00	-0,33 %
KB	900,00	0,06 %
Moneta	79,00	0,13 %
O2 CR	252,00	2,23 %
Pegas	752,00	-0,27 %
Philip Mor. ČR	13 920,00	-0,14 %
TMR	770,00	1,32 %
VIG	629,00	-0,94 %
Celkový objem (v tisících korun)	434 080	

Krátce

Průmyslníci v Číně začali vydělavat

Zisky čínských průmyslových firem se po čtyřměsíčním poklesu v březnu zvýšily o 13,9 procenta na 589,5 miliardy jüanů. Obnovily se tak naděje, že druhá největší ekonomika světa se začíná stabilizovat.

Buffett věří britskému trhu. Brexitu navzdory

Americký miliardář a filantrop Warren Buffett je připraven investovat v Británii, a to bez ohledu na brexit. Osmáosmdesátiletý šéf investiční společnosti Berkshire Hathaway to řekl v obsáhlém rozhovoru,

kteřý poskytl britskému ekonomickému listu Financial Times. Znamená to, že po velkých akvizicích se Buffett nepoohlíží už jen ve Spojených státech, ale i jinde.

SAS čelí stávce pilotů

Skandinávská letecká společnost SAS zrušila kvůli stávce pilotů dalších více než 1200 letů. Omezení se dotkne i některých spojů mezi Prahou a Oslem, Kodaní a Stockholmem. Kvůli stávce pilotů, která začala v pátek, se neuskuteční kolem 2800 letů, což do úterý zasáhne na 280 tisíc cestujících. V pondělí bude zrušeno 667 letů a v úterý dalších 546. /čtk/

TURISTICKÁ STOPKA



POPRVÉ v osmnáctileté historii komerčního cestování k severnímu pólu se letos neuskuteční žádné letecké ani pěší turistické výpravy na severní točnu. Na pozadí úředního zákazu, který znemožnil dopravu lidí a materiálu do východního bodu expedice, stojí pravděpodobně nepřítelství mezi Ruskem a Ukrajinou. Cesta k pólu předčasně skončila i pro českého polárníka Miroslava Jakeše, který působí jako průvodce ruské cestovní kanceláře Vicaar.

VÍCE E15.CZ

Akcie, měny & názory

Manažerské pokání ve 3M

Americký průmyslový kolos 3M, který vyrábí široký sortiment od brusných materiálů a fólií přes chemikálie až po lepidla či náplasti, své investory v minulém týdnu příliš nepotěšil. Dá se dokonce říct, že je vysloveně zklamal.

Akcie firmy se totiž ve čtvrtek zřítily o třináct procent k hranici 190 dolarů za akcii, což je největší denní propad firmy od roku 1987. Větší masakr zažily akcie společnosti jen během takzvaného Černého pondělí 19. října 1987, kdy se zhroutila newyorská burza o 22,6 procenta. Tehdy se hodnota společnosti snížila o 26 procent.

Důvodem nynějšího poklesu bylo vykázaní horších výsledků, než se čekalo. Společnost také oznámila razantní opatření ke zvýšení ziskovosti včetně zrušení dvou tisíc pracovních míst na celém světě. Zároveň si však management firmy posypal popel na hlavu, že nezareagoval dostatečně rychle na zpomalení byznysu v oblasti průmyslu, zvláště v Asii a v USA.

Podobný krok přitom není v korporátním světě moc obvyklý. Konkrétně Apple horší prodeje zdůvodnil začátkem roku zpomalením čínské ekonomiky. Najednou říct investorům, že firmě se nedaří a management selhal, bylo evidentně na majitele akcií příliš a řada z nich se jich raději zbavila.

Pokud se firmě navíc nepodaří rychle výsledky zvrátit, budou akcie dál pokračovat v sestupu. O tom je ostatně přesvědčen analytik J.P. Morgan Stephne Tusa, který má cílovou cenu ve výši 154 dolarů. Společnost 3M totiž může podle něj růst v tržbách jen na úkor ziskových marží. A to rozhodně není nic dobrého pro akcie této korporace a ani pro management firmy, který se po dalším podobném selhání může velice rychle poroučet.

Vladan GALLISTL



Ruští personalisté se chystají na burzu

Největší ruská internetová personální agentura HeadHunter Group plánuje vstup na americkou burzu. Pokud se jí podaří plány zrealizovat, bude to první primární nabídka ruské firmy v USA od zavedení sankcí vůči Moskvě kvůli ukrajinské krizi v roce 2014. HeadHunter chce nabídnout na burze Nasdaq 18,75 milionu akcií ve formě amerických depozitních poukázek za cenu mezi 11 až 13,5 dolaru za jednu, uvedla firma v prohlášení. Celkem by z nabídky chtěla získat 253 milionů dolarů. K prodeji

budou akcie, které vlastní firmy Goldman Sachs Group a Elbrus Capital. Ty je získaly koupí od ruské firmy Mail.ru Group v roce 2016. /čtk/

HeadHunter chce nabídnout na burze Nasdaq 18,75 milionu akcií ve formě amerických depozitních poukázek.

302978/16

INZERCE

INVESTICE DO ZLATA PRO KAŽDÉHO!

Pokud jste někdy přemýšleli o investici do zlata, ale pokaždé vás odradily vyšší jednorázové výdaje, tak zbystřete. Česká mincovna nabízí atraktivní investování pro každého.



PROČ JE ZLATÉ SPOŘENÍ OD ČESKÉ MINCOVNY TA SPRÁVNÁ VOLBA?

- Zlato je věčné a bude vám vždy k dispozici
- Jedná se o investování se stabilním zhodnocením pro KAŽDÉHO
- Nákup zlata je osvobozen od daně z přidané hodnoty
- Prodej zlata je osvobozen od daně z příjmů
- Zlato vám zdarma uskladníme v bezpečných trezorech
- Budete mít neomezený online přístup ke svému Zlatému kontu
- Spořte bez nesmyslných poplatků
- Spořte se silným a ověřeným partnerem

WWW.CESKAMINCOVNA.CZ

+420 800 225 228, Navštivte naši prodejnu v Praze, Brně nebo Jablonci nad Nisou

Francouzi jsou stále v ulicích

Dva dny poté, co prezident Emmanuel Macron slíbil Francouzům nižší daň z příjmu a některá sociální opatření, vyrazily tisíce lidí do ulic k dalším protestům takzvaného hnutí žlutých vest. Největší davy se během už 24. protestní soboty sešly ve Štrasburku a Paříži, policisté proti agresivnímu davu použili slzný plyn.

Některé demonstranty k účasti na sobotním pochodu přiměl přímo přímo Macronův čtvrteční projev. „Byla to pro mě nová motivace,“ řekl osmapadesátiletý Pascal Harter, který byl jedním z více než tři tisíc účastníků protestu

v centru Štrasburku. Obsah Macronova projevu zhodnotil výrazem „blabla“, neboť prezident podle něho nepřišel s žádnými konkrétními plány.

Skupina demonstrantů se pokusila proniknout k budově Evropského parlamentu, který v tomto alsaském městě sídlí. Podle organizátorů měla štrasburská akce mezinárodní přesah, neboť na ni zavítali demonstranti z Německa, Itálie či Belgie.

Více než pět tisíc lidí se sešlo v Paříži, kde organizátoři uspořádali dva různé pochody. Jeden z nich měl za cíl upozornit na údajně nevyvážené zpravodajství, které

o žlutých vestách přináší francouzská média. Jeho trasa proto vedla od centrály rozhlasové stanice Radio France přes sídla dalších médií.

Do druhého pochodu vyrazili vedle účastníků ve žlutých vestách také lidé ve vestách červených, které svolala odborová organizace CGT. Kvůli podezření z porušení zákona zadržela policie ve francouzské metropoli 14 lidí.

Více než dva tisíce lidí se sešly k protestům v Bordeaux a Toulouse. Asi tisíc protestujících vyrazilo do ulic Marseille, Montpellieru či Rennes, stovky lidí protestovaly v Lyonu či Nantes. /čtk/

Krátce

Vatikán přispěl na mexické běžence



Foto: čtk

Papež František daroval 500 tisíc dolarů na migranty ze Střední Ameriky, kteří na cestě do USA zůstali v Mexiku. Peníze podle BBC pocházejí z fondu katolické církve Peter's Pence, který po celém světě shromažďuje prostředky z církevních sbírek.

Při razii zemřeli příbuzní radikála

Při pátečním zátahu proti ozbrojencům spojovaným s útoky z Velikonoční neděle na Srí Lance zemřel otec a dva bratři místního

radikálního duchovního Zahrána Hašíma, který je považován za osnovatele atentátů. Všichni tři patří mezi 15 obětí páteční akce na východním pobřeží. Teroristické útoky na kostely a hotely o Velikonočních si vyžádaly nejméně 253 obětí. Ozbrojenci zabítí při pátečním zátahu měli být členy islamistické skupiny Tauhíd džamáate, již místní úřady útoky připisují.

Trump dal přednost fandům před novináři

Americký prezident Donald Trump se ani letos nezúčastnil tradiční galavečeře Asociace zpravodajů v Bílém domě. Místo toho uspořádal setkání se svými příznivci, kde novináře kritizoval za to, že si podle něj ve zpravodajství vymýšlejí. /čtk/

302808/43

INZERCE

KDYŽ SE SEN ZMĚNÍ V NOČNÍ MŮRU

Erin je dokumentaristka a Mark investiční bankéř s velkými plány. Vášnivě zamilovaný pár se po svatbě vydá na kouzelné líbánky v ráji na Bora Bora. Při společném potápění v průzračném moři však najdou něco, co jejich životy obrátí vzhůru nohama. Novomanželská idylka se rázem změně v nekonečné lhaní a boj na život a na smrt.

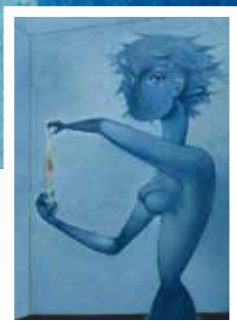


PRO FANOUŠKY
Ruth Ware,
Pauly Hawkins
a Shari Lapeny.

LUXOR V knihkupectví jako doma

f @ v
LUXOR.CZ

ARTHOUSE HEJTMANEK



MIKULÁŠ MEDEK, AKCE I - VAJÍČKO, Vvolávací cena: 8 000 000 CZK

ZAHRADNÍ AUKCE 2019

VÝTVARNÉ UMĚNÍ / STAROŽITNOSTI / DESIGN

ČTVRTEK 6. ČERVNA OD 16 HODIN

WWW.ARTHOUSEHEJTMANEK.CZ

GOETHEHO 2, 160 00 PRAHA 6 – BUBENEČ, TELEFON: +420 734 311 861

Unie se změnila. Neměnné jsou jen mumie



Foto: E15, Anna Vačková

Před **patnácti lety** přivedl jako předseda vlády Českou republiku do **Evropské unie** a ani na moment od té doby **nezapochyboval**, že šlo o správný krok. „Unie je politický projekt a její ekonomické prvky jsou pouhým nástrojem,“ říká bývalý premiér a eurokomisař **Vladimír Špidla**.

Martin ČABAN

EB Jaká je vaše nejsilnější osobní vzpomínka spojená se vstupem Česka do EU?

Jsou vlastně dvě. Jedna je na takzvanou legislativní smršť, tedy na přizpůsobování právního a institucionálního systému tomu, co vyžadoval vstup do unie. A druhá vzpomínka je obrovská radost v těch prvních

vteřinách, kdy jsem zjistil, že výsledky referenda o vstupu jsou opravdu tak dobré. Měl jsem vážné obavy, aby referendum nebylo neplatné. Měsíc před námi hlasovali Slovinci a přišlo jich 52 procent (pro platnost referenda byla nutná účast 50 a více procent voličů, Čechů nakonec přišlo volit 55 procent - pozn. aut.).

EB Když vás tenkrát před referendem někdo zastavil na ulici a ptal se „pane premiére, proč bychom tam měli vstupovat?“, jak jste odpovídal?

Já jsem vždycky jednoznačně vycházel z linie návratu do Evropy a moje základní odpověď byla, že je to přece naprosto přirozené. Že jsme součástí Evropy, součástí to-

hoto kulturního a politického prostoru. A pokud máme příležitost být o něco blíž a mít větší vliv, tak je to možnost, která se nesmí ztratit.

EB Přehodnotil jste tento postoj za 15 let nějak? Ne, naprosto ne.

EB Takže patříte mezi těch 60 procent lidí, kteří

podle čerstvého průzkumu hledí na členství v EU pozitivně. Je 60 procent hodně, nebo málo?

Víte, v demokratické a kultivované společnosti je málokdy vidět žulová jednota. Snad v některých kratoučkových okamžicích, jako když byly velké povodně. Ale aby demokratická společnost byla zcela jednotná, to se mi nezdá možné. Když se podíváte na běžné výsledky voleb, vidíte, že společnost není jednotná. A nejlepší volební výsledky bývají kolem 33 procent. Takže 60 procent je vlastně hodně.

EB Nicméně třeba Maďari nebo Poláci se v posledních letech dostávají do mnohem tvrdších střetů s Bruslem, a přesto z podobných průzkumů Eurostatu vycházejí významně optimističtější než my.

Mohu předložit jen vlastní hypotézu. Poláci i Maďari měli ve své historii období, kdy byli mocnostmi nebo kvazimocnostmi. To znamená, že jsou zvyklí více myslet ve velkém plánu. A když takto přemýšlíte, jsou výhody unie zřetelnější. Takže to může souviset s dějinami. Ale také i s nějakými nahodilými jevy, případně konkrétními osobnostmi. A jednou z nich je Václav Klaus. Ten se vytrvale snaží podřývat autoritu EU jako politického projektu. Musím ale dodat, že jsem byl velmi rád, že to byl Václav Klaus, kdo před 15 lety podepsal v Aténách přístupovou smlouvu.

EB Často v hovorách s politiky slyším, že EU je dnes jiná než ta, do které jsme vstupovali. Na tom asi něco je...

Tak v první řadě - je Česká republika táž, jakou byla před 15 lety? Rozhodně není. Žádná lidská existence,

žádná lidská instituce, nic, co existuje, není trvalé a neměnné. Neměnné jsou jenom mumie.

EB Jak byste popsal posun, který za 15 let nastal?

Problémem unie se do určité míry stalo její rozšíření. EU je založená na rovnováze takzvaného komunitárního nebo řečnické federativního nebo přístupů mezi vládami, podle nějž působí jako rozsáhlá mezivládní smlouva. Unie, když použiju trochu nešikovný příměr, je vlastně na jedné straně jako federální stát a na straně druhé jako OSN. A rozšíření způsobilo, že federální prvky oslabily ve prospěch těch mezivládních. Kvůli tomu unie ztratila něco ze své efektivity. Podle mě je zájmem České

Za patnáct let budou v unii Češi i Britové.

republiky posilovat komunitární prvky v unii, protože u nich platí skutečná rovnost členů.

EB Zvláštní je, že lidé, kteří o proměně unie mluví, mají obvykle opačný pocit - že shora zasahuje do stále více oblastí, že příliš posílily federální prvky, že příliš mnoho pravomocí přešlo od národních institucí do Bruselu.

Ale k tomu nedošlo. A já bych řekl bohužel. Když to porovnáte přesně kompetenci za kompetencí, zjistíte, že to tak není. Ani na té symbolické úrovni - vlajka a hymna nebyly nakonec oficiálně uznány jako symboly. Čili unie rozhodně svou federalistickou strukturu neposílila, naopak rozhodně posílila Evropská rada ve vztahu ke komisi i k parlamentu. Čili posílily mezivládní prvky. Což je podle mého soudu chyba, ale to je jiná věc.

EB V této souvislosti se mluví o návratu unie „ke kořenům“, obvykle je míněna efektivnější ekonomická spolupráce. Hádám správně, že pro vás je unie víc než prostorem efektivní ekonomické spolupráce?

Samozřejmě. EU je principiálně politický projekt. A cílem toho projektu je mír v Evropě. Unie nespada z nebe. Je důsledkem historického vývoje, protože po dvou krvavých světových válkách západní Evropa zemřela - ten základní osvícensko-křesťanský okruh, kde v roce 1848 byly buržoazní a liberální revoluce. Ztratila jakoukoli kapacitu ovlivňovat svět. A to, že se sjednotila, bylo vlastně zmrtvýchvstání.

Bylo to obnovení evropského kulturního okruhu jako politického subjektu.

A všechny institucionální a jiné změny směřovaly k tomu, aby se už nikdy neobjevilo a neopakovalo to, co vedlo k holokaustu a všem těm šíleným věcem, které se odehrály.

Evropa je politický projekt a ekonomické prvky jsou pouhým nástrojem. Nejsou samoúčelné. Ekonomická prosperita se nedá hodit stranou, je podstatná. Ale není to cíl. Já mohu zvolit méně ekonomicky efektivní přístup, který mi zajistí mír, než abych volil ekonomicky nejdokonalejší přístup, který povede ke konfliktu. Proletářský internacionální smys nedokázal překonat nacionalismus. Liberalismus 19. století to také nedokázal. Tak to teď zkusíme pomocí supranacionální autority a integrace.

EB Nemáte ale pocit, že tenhle hodnotový základ z dnešních unijních struktur trochu vuprchává?

Nevím. Ale máte pravdu, že některé hodnoty asi blednou. Zkušenost říká, že když o nějaké hodnoty nebojujete, tak postupně ztrácíte na síle, až zmizí. Každá politická struktura musí mít za sebou nějaké transcendentní zdůvodnění. Každá politická struktura nějak zachází s mocí. Když vezmeme klasický historický evropský stát, tak původní mystická sankce moci byla Bůh. Moc pocházela od Boha. Někdo se pomaže olejem v katedrále v Remeši nebo ve svatém Vítu, v ten okamžik na něj přešla moc boží a je oprávněn. Francouzská a následující demokratické revoluce řekly, že tato sankce už neplatí, že mystické potvrzení, o němž nepřemýšlíte a které moc legitimizuje, je lid.

A EU má také typ mystické legitimacy - to je ta krev druhé světové války. Prostě tehdy evropské elity byly připraveny akceptovat cokoli, co s určitou věrohodností říkalo, že už se to nebude opakovat. A legitimita prolité krve a brutality světového konfliktu v čase pomalinku slábne.

EB Takže unie by měla hledat novou legitimitu?

Myslím, že hledání toho velikého úkolu, který legitimizuje moc, je neukončený proces. Ale musí se o něm diskutovat. Zásadní věci jsou podle mě v tuto chvíli ekologické limity planety. To je ta základní biofilní, sebezáchovná otázka. Chceme uchovat moderní lidskou civilizaci tak, že rozumně zvládneme omezení, která nám dává planeta.

Jako se ukázalo, že není možné udržet mír prostřednictvím čisté rovnováhy sil, tak je zřejmé, že ani globální ekologickou problematiku nelze zvládnout čistě rovnováhou sil, ale je nutné vytvořit efektivnější globální správu. A podle mě je jejím předobrazem správa EU.

A když si vezmete okamžik vzniku Montánní unie (Evrop-

skému život. Ne vytvářet mocenskou strukturu.

EB Bude za 15 let Česko v unii?

Podle mě ano. Jsme na nějakém místě na zeměkouli. Za 15 let jinde nebudeme. A máme určitou velikost. Ta je deset milionů lidí. Máme své hory, takže jsme vlastně takový ostrov, je u nás poměrně významná ostrovní mentalita. A existuje princip ekologie ostrovů, který říká, že ostrov je tím svébytnější, čím je větší a vzdálenější od pevniny. A my od pevniny vzdálení nejsme a nejsme ani velcí.

Čili budeme nadále zásadně ovlivňováni svým okolím, pevninou, ve které se nacházíme. Tak to bylo vždycky. Česko je mimochodem geopoliticky daleko méně významné, než bylo Československo. Rozdělením jsme se

Vladimír ŠPIDLA (68)

- Vystudoval obor historie a prehistorie, před sametovou revolucí pracoval v památkové péči a také v dělnických profesích, působil i v Českém svazu ochránců přírody.
- V roce 1990 spoluzakládal ČSSD, v roce 2001 se stal předsedou strany. Ve vládě Miloše Zemana působil jako ministr práce a sociálních věcí.
- Po vítězných volbách v roce 2002 stanul v čele vlády. Po porážce v evropských volbách o dva roky později z čela vlády i strany odstoupil.
- V listopadu 2004 se stal evropským komisařem pro zaměstnanost a sociální věci, ve funkci byl do roku 2010.
- V současnosti je ředitelem Masarykovy demokratické akademie, sociálnědemokratického think-tanku.



Ke kořenům se může Evropská unie vrátit ochranou planety.

ské společenství uhlí a oceli založené v roce 1952, jeden ze základních kamenů budoucí EU - pozn. aut.) a současnou situací, tak vidíte, že to je velmi podobné. Montánní unie vznikla, aby se spravovaly zdroje, které byly v ten okamžik nedostatkové, a aby se spravovaly tak, aby nedostatek nemohl vést k nějakému radikálnímu konfliktu. Teď jsme ve stejné situaci.

EB Asi to nebude ten návrat ke kořenům, který mají na mysli například průmyslové svazy, ale podle vás by mohlo být návratem ke kořenům to, že kromě udržování míru bude EU čerpat legitimitu z udržování planety?

Ano. Tím kořenem unie je biofilní přístup. Vytvořit něco, kde se může rozvíjet

mocensky dostali do nejslabší pozice, ve které jsme kdy v dějinách byli. Ale tím, že jsme v unii, máme významnější vliv, než jsme kdy měli.

EB A bude v ní za 15 let Británie?

Já myslím, že ano.

EB Myslíte, že se brexit nakonec nepodaří dotáhnout?

To ne, oni ho dotáhnou. Ale řekl bych, že po určité době se zase začnou přibližovat a nakonec se znovu integrují.

**CELÝ ROZHOVOR
ČTĚTE NA E15.CZ**



Tvář dne



Foto: ctk

„
Poskytneme ukrajinské občanství zástupcům všech národů, které trpí autoritářskými a korupčními režimy. V první řadě Rusům, kteří dnes trpí asi nejvíce, řekl ukrajinský prezident Volodymyr Zelenskyj.

Komentář

Svéraz vládních změn

Příliš časté proměny v kabinetu mívají dvojí důvody – buď je premiér rázný a akční, anebo má špatnou personální politiku a až příliš často šlápne při výběru ministerských kandidátů vedle. A potom experimentuje podobně jako fotbalový trenér měnící před každým zápasem sestavu v naději, že se výkon mužstva nějakým zázrakem zlepší.

Nynější vláda Andreje Babiše se za deset měsíců od jmenování proměnila až nečekaně často, většinou kvůli špatným výkonům dotyčných. A není to jediné unikum – neobvyklý bývá i způsob výměny ministrů, zvláště za ANO. Jak ale předvedl místopředseda ČSSD Roman Onderka, když se vyslovil pro „zvážení odvolání“ svého stranického kolegy ministra kultury Antonína Staňka, i koaliční partner dokáže mít svérázné důvody.

Ministři za ANO dříve občas končili poté, co se na ně objevila denunční kampaň v „koncernových“ médiích, jak se to stalo například někdejší ministryni spravedlnosti Heleně

Válkové. Případně že se jiným způsobem dozvedí, „že to vlastně nechtějí dělat“.

Tak nějak to bylo nejspíš i u vicepremiéra Richarda Brabce, který se v uplynulém týdnu dozvěděl, že se chce soustředit na ministerstvo životního prostředí. Místo-řednické funkce naopak obsadí ministryně financí Alena Schillerová společně s novým ministrem hospodář-

„
Největší turbulence sledujeme kolem ministerstva spravedlnosti, kde už nás za necelý rok čeká třetí ministr.

ství Karlem Havlíčkem, což má vést k posílení ekonomické kliky vlády. Mimochodem jeho předchůdkyně, končí ministryně Marta Nováková, se také dozvěděla, že už to nechce dělat – i když vzhledem k jejím přešlapům to asi nebylo překvapení ani pro ni.

Největší turbulence sledujeme kolem ministerstva spravedlnosti, kde už nás za necelý rok čeká třetí ministr. Po čtr-

náctidenní Taťaně Malé přišel Jan Kněžínek. A u něj jsme se teprve teď dozvěděli, že to byla vlastně dočasná nominace. I když to byla pravda, na tak důležitém postu – a nejen vzhledem k premiérově trestnímu stíhání, ale zvláště kvůli zvažované změně systému státních zástupců – je to hodně podivné.

Příchod Marty Benešové do čela rezortu je zase projevem jiného svérázu – zaprovokovat jmenováním kontroverzní osoby blízké prezidentu Zemanovi. Jestli premiér Babiš počítal, jakou nevoli to včetně plánovaných pouličních protestů vyvolá, není jasné. Ale evidentně mu to za to stojí.

Pod tlak se dostává i ministr Staněk. Výše zmíněné vyjádření stranického kolegy Onderky svědčí o tom, že to nebude mít lehké ani mezi svými. Je v tuto chvíli podružné, nakolik si Staněk odchod opravdu zaslouží. Odstřelování ministra z vlastních pozic je po závodech v utrácení další oblastí, kde se ANO s ČSSD dokážou krásně inspirovat.

Petr PEŠEK
analytik
deníku
E15



Glosa Martina Čabana

Pletení biče na ekonomiku

Pokud v roce 2020 stoupnou důchody znovu o devět set korun, půjde skutečně o bezprecedentní rychlost růstu penzí. Bude to pro vládní strany pěkná předvolební munice. Není lehké se proti takové iniciativě postavit. I opoziční strany k tomu nenašly sílu a při prvním čtení v Poslanecké sněmovně se ani nepokusily hodit vládě její návrh na hlavu.

Politické náklady by byly vysoké – nikdo nechce být za škarohlída, jenž nepřeje dnešním důchodcům vyšší příjem. Než by opozice riskovala vlastní politický kapitál, raději bude přihlížet dalšímu zatížení státního rozpočtu dalšími miliardami mandatorních výdajů ve stylu „my vám tohle ještě schválíme, ale už opravdu udělejte tu reformu“. Přitom je dnes zcela jasné, že žádná reforma nebude. Dnešní opozice jen pomáhá spletat ekonomický bič, který může dopadnout na její vlastní záda za několik let – třeba zrovna ve chvíli, kdy usedne do vlády. Je to krátkozraké.



Ocenění jsem získal, protože jsem si deset let neřekl o zvýšení platu.

Češi se dali na sušší vína

Nabídnout co nejlepší **kombinaci vína a jídla** už není věcí jen **luxusních** restaurací. Toto umění musejí nyní zvládat i podniky **střední** cenové kategorie. „Dnes máme v tomto oboru velké **odborníky** - a je to znát i na **kvalitě** gastronomie,“ říká **David Král**, trojnásobný vítěz soutěže Bohemia Sekt Trophée - Sommelier ČR.

Barbora PÁNKOVÁ

E5 Berou restaurace ohledy na párování vína a pokrmů, když sestavují menu?

Je to jeden z největších trendů české gastronomie. Mnoho restaurací se snaží vymýšlet speciální degustační nebo sezonní menu. K jednotlivým chodům párují vybraná vína a snaží se o co nejlepší kombinaci.

E5 Takže už neplatí, že je to záležitost spíše lepších podniků?

Tento trend proniká i do restaurací střední cenové kategorie. Tam se velmi dobře osvědčuje sezonnost, například v době chřestů či zvěřinových hodů. To jsou menu, u nichž se dají pokrmy velmi dobře párovat s různými druhy vín.

E5 Mění se tím i profese someliéra?

Česká republika udělala, co se týká gastronomie i jednotlivých profesí, za posledních deset let ohromný krok dopředu, ať už jsou to someliéři, baristé nebo barmani. Myslím si, že dneska máme opravdu v těchto oborech velké odborníky a je to znát i na kvalitě té gastronomie.

E5 Vytvořily se i nějaké podobory této profese?

Dalo by se to rozdělit na someliéra, který pracuje v restauraci nebo v nějakém gastronomickém provozu. To je člověk, který je zodpovědný za nápojový sektor.

Já mám profesi someliéra trochu jinou, protože pracuji jako hlavní someliér společnosti Bohemia Sekt.



Foto Bohemia Sekt

Moje práce je rozdělena na marketingové aktivity a obchodní aktivity. To znamená péči o největší gastronomické zákazníky a pomoc s výběrem našich vín do jejich vinného listu. Pak mám na starosti ambassadorství jednoho z našich vinařství, Víno Mikulov, nebo školení personálu v gastronomii.

E5 Je mezi těmito pozicemi velký rozdíl?

V současnosti určitě ano. Já se someliéry v restauraci jedním o obchodních aktivitách a na nich potom je, aby naše víno prodávali.

Someliér v restauraci má kromě toho na starosti párování, servis zákazníkům a další znalosti.

„Je daleko více lidí, kteří si objednávají kvalitnější věci, a méně těch, kteří si dají větší objemy za menší peníze.“

E5 Je něco, v čem jsou čeští milovníci vína specifictí?

Česká republika je historicky specifická tím, že oproti světu je tu velká oblíbenost vín se zbytkovým cukrem. Poslední dobou se to ale velmi proměňuje a Češi si čím dál více vybírají sušší a také zajímavější vína. To se týká i použití vína v gastronomii.

E5 Dávají Češi větší důraz na kvalitu než dřív?

Jde to ruku v ruce s tím, co se tady v gastronomii děje v posledních letech. Z mého pohledu je daleko více lidí, kteří si objednají kvalitnější věci, a méně těch, kteří si dají větší objemy za menší peníze.

CHCEŠ SI OTEVŘÍT HOSPODU

Magazín o tom, jak úspěšně podnikat s vlastní restaurací i kavárnou

PRÁVĚ V PRODEJI

E15 MANUÁL



PRÁVĚ V PRODEJI

ZAMILUJTE SE DO JÍDLA

Nestíháte jít do trafiky? Kupte si časopis jednoduše na www.ikiiosek.cz/food

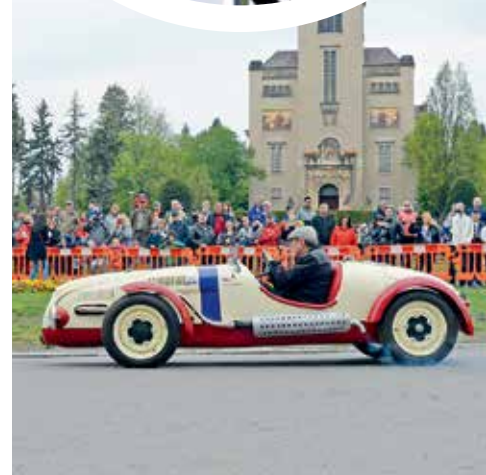


Fotoreportáž



V BOHNICÍCH BURÁČELÝ MOTORY. Do areálu pražské Psychiatrické kliniky v Bohnicích se v sobotu sjelo více než 150 automobilových veteránů, aby absolvovaly okruh v areálu nemocnice. Na akci Grand Veteran 2019 byly k vidění nejen historické automobily a motocykly, ale také kola, autobusy, a traktory.

Foto: Škřtík



E15

KOMERČNÍ SPECIÁL
29. 4. 2019

MODERNÍ TECHNOLOGIE V KUCHYNI



PARTNER PŘÍLOHY
KENWOOD

REDAKČNÍ PARTNER
SELL

Chytré technologie, které z vás udělají šéfkuchaře

Editorial

Lubor Jarkovský

Šéfredaktor a sales director magazínu SELL



Vážení čtenáři,

dolistovali jste k dalšímu tematickému speciálu o domácích spotřebičích. Jelikož máme jaro v plném proudu, rozhodli jsme se zaměřit se na kuchyňské vybavení a pomocníky, kteří vám pomohou z čerstvých a svěžích surovin lokální produkce připravit rozličné delikatesy. S kuchyňským robotem s funkcí vaření se můžete pustit do italského rizota, aniž byste se museli zabývat neustálým mícháním jídla, robot tak činí za vás. Parní trouby vám pomohou s přípravou lehkých a zdravých jídel, navíc skoro bez práce. O slovo se opět hlásí i mixéry či odšťavnovače. A samozřejmě grily, kde určitě doporučujeme zvážit nahrazení modelu na uhlí univerzálnějším a po celý rok využitelným modelem elektrickým. A jak odhalíme, nemusíte přijít ani o typickou kouřovou vůni, ovšem bez přemíry nezdravých spalin, zachycených na mase.

Příjemné čtení přeje
Lubor Jarkovský

Umění „trefit“ správný stupeň propečení steaku nebo rostbifu, smažit a nepřepalovat zbytečně olej, upéct dokonale vláchnou bábovku nebo chleba... to vše si po celé generace žádalo um, zkušenosti a tvrdou dřinu za plotnou. Ta doba skončila během posledních deseti let, kdy do domácích spotřebičů pronikly chytré senzory, teplotní sondy a automatizace. Konzervativcům to bude vadit, většina však může zaplesat. Stačí pořídit vhodnou výbavu do kuchyně a i jedinci, kteří dosud žili z instantních polévek a jídel do mikrovlnky, si mohou troufnout na přípravu honosné tabule. Vystačí si s kvalitními surovinami, jejichž tepelnou a jinou úpravu do značné míry ohlídají moderní spotřebiče.

Jak se stát šéfkuchařem snadno a rychle

Nechceme se určitě dotknout profesionálů, kteří celé roky tvrdě pracují, aby dokázali vykouzlit ty největší delikatesy. K tomu nestačí pouze vhodná technika, je také potřeba umět pracovat se surovinami, nebát se experimentů, znát chutě, umět je kombinovat a snoubit v něco nového a neotřelého. Vaření je leckdy vlastně magie. A být výjimečný vyžaduje talent a roky sbírání zkušeností. Když ale pomineme tyto vysoké gastronomické sféry a zaměříme se na vaření podle receptů či tradiční jídla, mohou moderní spotřebiče skutečně udělat spoustu práce za vás a být velmi nápomocny těm, kdo zkušenosti nemají a vařečkou nevládnou. Leckteré jsou dokonce schopné ohlídat celý průběh pečení nebo vaření, takže se tato fáze přípravy omezuje na pouhé čekání na „pípnutí“, které upozorní, že je možno servírovat. V následujícím článku se podíváme stručněji na jednotlivé chytré funkce spotřebičů. Pokud hledáte komplexnější informace o jednotlivých kategoriích, zabrouzdejte v archivu příloh na E15.cz - doporučujeme hlavně loňský speciál z 12. listopadu, kde jsme podrobně rozebrali témata vestavných trub, varných desek i menších pomocníků do kuchyně.

TROUBY A MIKROVLNKY Chytré senzory a automatika

Zejména u vestavných trub najdete ve středním a vyšším cenovém segmentu množství automatických programů. Výrobci takto nazývají často i přednastavené programy, ale my teď máme na mysli skutečnou automatiku. Ta vyžaduje senzor vlhkosti uvnitř trouby, který dokáže podle naměřených hodnot zjistit, zda už je jídlo hotovo. Díky tomu mohou trouby nabídnout až desítky zcela automatizovaných programů/receptů, u nichž jen na displeji zvolíte jídlo, které chcete připravovat. Trouba sama vybere správnou teplotu, způsob ohřevu a délku přípravy. A vy? Stisknete tlačítko a proces zahájíte, toť vše. Spotřebič po vás může samozřejmě chtít nastavit další detaily, jako je množství připraveného pokrmu apod.

Trouby s konektivitou do domácí sítě potom dovolují celým postupem projít pohodlně na tabletu nebo telefonu, kdy vás aplikace vede celým receptem a v jednotlivých krocích odesílá do trouby instrukce a nastavení. Upozorní vás poté na potřebu dalších úkonů a samozřejmě ukončení pečení. Ve spojení se senzory vlhkosti se tak minimalizuje neustálé chození k troubě a kontrola jídla.



Pára pro všechny

Multifunkční parní trouby si dlouho udržovaly poměrně vysoké pořizovací ceny. Nejdražší jsou samozřejmě modely s takzvanou „plnou párou“, tedy integrovaným parním generátorem. Ty ale stojí cca 25 000 Kč a více. Italská Candy aktuálně zařadila do nabídky dva modely trub s „připařováním“, kdy je pára využívána výhradně ve spojení s některým z pečících programů a zajišťuje menší ztrátu vlhkosti jídla, v případě pečiva větší vláčnost. Model s parním čištěním i velmi účinným pyrolytickým čištěním hledejte pod označením FCPKS 826 XL/E. Koupíte ho za 11 990 Kč. Více informací v produktových tipech na straně 30.



Trouby, které ohlídnají pečivo

Vybrané modely trub značky Bosch nabízejí funkci PerfectBake, která pomocí senzoru vlhkosti během přípravy neustále kontroluje stav jídla. Dokáže poznat, kdy je pečivo hotové a má nejlepší chuťové vlastnosti – zabrání například příliš dlouhé přípravě, která by ho vysušila. Jedinou podmínkou je, že při použití této funkce nesmíte otevřít dvířka a kontrolovat jídlo manuálně. Odoláte a budete troubě věřit? Měli byste, opravdu to funguje.

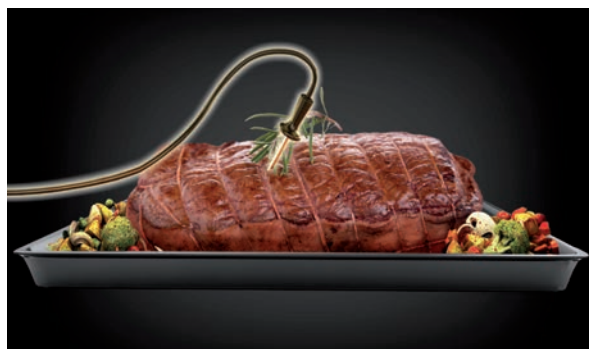
Teplotní sonda

Tato sonda často také nazývaná jako „masová“, byt ji lze využít i při pečení jiných druhů pokrmů, není žádná velká novinka. Zakoupit ji můžete ke každé troubě. Rozdíl je ale v tom, že jako samostatný výrobek sonda ukazuje teplotu na svém vlastním displeji nebo ciferníku. Sondu dodávanou k troubám v základním příslušenství připojíte přímo k systému spotřebiče, který naměřenou teplotu používá, aby řídil přípravu pokrmu. Na displeji tedy nejprve zvolíte stupeň propečení nebo teplotu, jíž má být uvnitř masa dosaženo, a jakmile se tak stane, trouba vás na to upozorní a ukončí přípravu. Pokud jste se dosud báli v troubě připravit steak nebo pečení, protože byste je velmi pravděpodobně špatně propekli, pořízením modelu s integrovanou

teplotní sondou můžete toto hodit za hlavu. Někteří výrobci nyní přicházejí s inovovanými verzemi, které měří pro větší přesnost ve třech místech jehly – to zajišťuje větší přesnost přípravy.

Vaření v páře a metoda sous vide

Jedním z největších hitů a trendů ve vaření je použití páry. A to jak plné vaření ve 100% pravé páře, která má cca 96 °C, tak s takzvaným připařováním, kdy páru využíváme jako doplněk k běžnému pečení (horkovzduch i topná tělesa). Jednak jsou na trhu čistokrevné parní trouby v takzvaném kompaktním provedení – jedná se o vestavné modely s výškou 45 cm. Původně ani jiné řešení v nabídce výrobců nebylo, jenže to se výrazně změnilo, protože aktuálně už má velká část značek v portfoliu také trouby standardní velikosti, tedy s výškou 60 cm, které disponují parními funkcemi. Ty nejjednodušší a nejlevnější umožňují pouze přidat páru k pečení, vyspělejší mají pak generátor, který vytváří páru mimo pečící prostor. Do něho ji pak vstříkují a přesně řídí její tvorbu včetně množství.

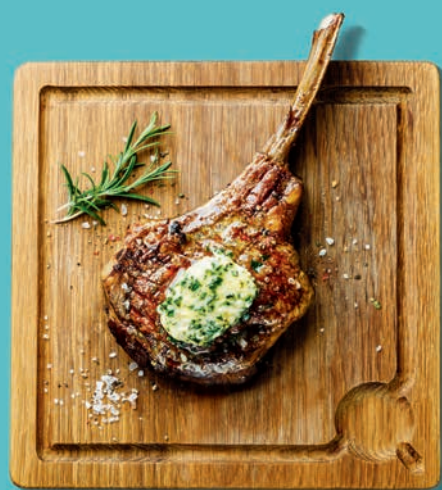


Je libo medium, či well-done?

Teplotní sonda připojená k systému trouby a určující délku pečení na základě teploty uvnitř pokrmu, to může být realita i ve vaší kuchyni. Inovativní prvek nenabízejí pouze ty nejdražší trouby na trhu, protože si postupně našel cestu i do nově dostupnějších modelů. Například těch od značky Beko, jejíž grafiku jsme zde použili.

DRUHÝ PARNÍCH TRUB NA TRHU

- Trouby s vliem na vodu – úplný základ tvoří modely s prohlubní přímo v pečícím prostoru, kam před pečením nalijete doporučené množství vody. Pod tímto vliem se nachází přídavné topné těleso – produkce páry ale není zcela přesně řízena. Tyto modely jsou konstrukčně nejjednodušší a jejich nabídka na trhu je největší. Prodávají se zhruba od 10 000 Kč.
- Trouba se základním parním generátorem – některé firmy nepoužívají prohlubni v pečícím prostoru a místo ní nasazují základní a méně výkonný parní generátor. Opět jde tedy o trouby nabízející pouze „přídavek páry“ k běžnému pečení.
- Trouby s pravou párou – najdete v nich nádržku na vodu, která se zasouvá do trouby mimo její pečící prostor. Produkce páry je zde přesně řízena, přičemž lze péct s přídavkem páry v určitém množství nebo vařit ve 100% páře, kdy trouba umožňuje i nastavení teploty páry leckdy už od 30 °C do 99 °C.
- Trouby s pravou párou a sous vide – šetrná příprava zavakuovaného jídla ve varném sáčku při nízké teplotě je dostupná pouze u nejvyšších modelů trub. Vyžaduje navíc ještě koupi vakuovačky.



ZDRAVĚ GRILUJTE, PEČTE NEBO OHŘÍVEJTE

Panasonic



INVERTER

Kombinovaná trouba Panasonic

Kombinovaná trouba Panasonic NN-DF383 je všestranný pomocník do kuchyně. Vysoký výkon zajistí rychlý ohřev, pečení, rozmrazování nebo grilování. Technologie Inverter umožňuje přesné ovládání výkonu, díky čemuž je ohřev vždy rovnoměrný. Ploché dno, velký vnitřní prostor 23 litrů a kompaktní vnější rozměry. Grilujte, pečte nebo ohřívajte s troubami Panasonic.



vakuovační zásuvka



šokový mrazák



parní trouba

V takových troubách můžete vařit ve 100% páře i péct s přídavkem páry. U nejvyšších a nejdražších modelů při použití vakuovačky také připravovat jídlo metodou sous vide, což je šetrný způsob tepelné úpravy při nízké teplotě ve varném sáčku, kam umístíte suroviny a odsajete vzduch. Metoda je aktuálně velmi populární ve vysoké gastronomii.

Mikrovlnky invertorem

I ohřev jídel je velmi důležitý. K tomu nejšetrnějšímu můžete použít páru v parní troubě, což ale trvá pochopitelně déle než při vložení jídla do mikrovlnky. Většina těchto trub ovšem ohřívá jídlo pomocí impulsů mikrovln - to znamená, že generují mikrovlnné záření vždy v plném výkonu po určitou dobu. Menší či větší intenzita ohřevu je zajištěna prodloužením, respektive zkrácením intervalů emise. Naproti tomu mikrovlnka s invertorem, motorem schopným proměnlivých otáček, umožňuje přesné řízení výdeje záření. Ohřev je tak rovnoměrnější a šetrnější, protože jsou mikrovlny vysílány kontinuálně, avšak pouze v nastaveném množství. Rozdíl poznáte jak při ohřevu, tak rozmrazování jídel. Tento typ mikrovlnek nabízejí například značky Panasonic, Siemens či Severin.

Novinka pro gurmány a nadšené kuchaře

Značka Hoover přichází na český trh s novou řadou vestavných spotřebičů H-System 700, kterou tvoří mimo jiné kompaktní parní trouba, vakuovačka a šokový mrazák. Uvařené jídlo lze vakuovat a velmi rychle zamrazit, aby si zachovalo původní strukturu, chuť a vůni. Když ho pak v parní troubě ohřejete, bude jako čerstvé. Samozřejmě slouží trouba a vakuovačka také k přípravě pokrmů metodou sous vide.

304534/12 ▼ INZERCE

PARNÍ TROUBY – DOKONALÍ POMOCNÍCI NEJEN PRO ZDRAVÉ VAŘENÍ

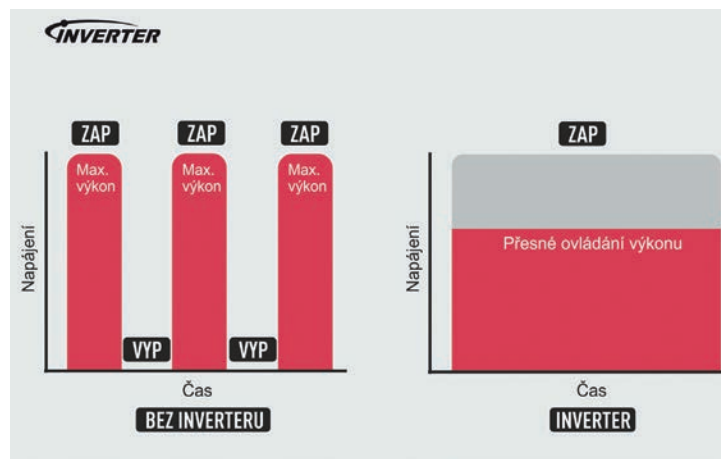
Vaření v páře je stále oblíbenější. Výsledky jsou totiž chutné a zdravé, při vaření v páře se v potravinách zachovávají důležité vitamíny, minerály i antioxidanty. Vaření v páře si oblíbili nejen vyznavači zdravé výživy, ale i gurmáni. V páře můžete šetrně připravit zeleninu i dokonale šťavnaté maso s křupavou kůrčičkou. Jsou perfektní i pro kynutí těsta, pečení chleba nebo houskových knedlíků i sterilizaci nádobí.

K ČEMU VŠEMU LZE PÁRU V TROUBĚ VYUŽÍT?

- Šetrné a rovnoměrné **rozmrazování**
- **Ohřívání** hotových pokrmů
- **Vaření v páře** (vhodné pro zeleninu, ryby, brambory, rýži)
- **Pečení** (například cukroví, koláčů nebo nákyků)
- **Pečení s přídavou párou** (ideální pro listové těsto, maso, drůbež)
- **Kynutí těsta** (teplota 35 °C až 45 °C; vlhkost 60 %)
- **Sterilizace** (např. kojenecké nádobí nebo lahve na marmeládu; 100 °C; 100 %)

Kromě trub s funkcí 100% páry existují modely s přídavnou párou. Tu je možné kombinovat s vybranými druhy ohřevu, například horkým vzduchem nebo grilem. U vestavných trub Bosch lze přídavnou páru regulovat ve třech stupních intenzity: od cca 30% po cca 80% nasycenost. Kromě vaření v páře a sterilizace je možné troubu s přídavnou párou využít pro všechny výše uvedené metody přípravy pokrmů (rozmrazování, ohřívání, pečení i kynutí).

Více na www.bosch-home.com/cz



Rozdíl v ohřevu standardní a invertorovou mikrovlnkou

Grafika značky Panasonic pracující s anglickým názvem „inverter“ ukazuje velmi jednoduše rozdíl v distribuci mikrovlnného záření u trouby s invertorem a bez něho. Modernější invertorová trouba je schopná díky plynulé regulaci výkonu mnohem rovnoměrněji a plynuleji jídlo ohřát i rozmrazit. Modely Panasonic navíc odstranily potřebu otočného talíře, protože se otáčí emitor mikrovln, takže lze využít i hranaté nádoby, a tím pádem celý vnitřní prostor trouby.



Technologie ve službách čerstvosti

Bude to znít jako klišé, ale není lednice jako lednice. Většina běžných chladniček trpí vrstvicí se námrazou, která způsobuje nemalý nárůst spotřeby energie, u těch beznámrazových zase dochází často k vysušování čerstvých potravin a zkracování jejich životnosti. Společnost Samsung má ve svých lednicích nejen na tato úskalí skladování jídla chytrá řešení.

True No Frost

Beznámrazová technologie je důležitá pro zajištění stabilní spotřeby lednice deklarované na energetickém štítku. Samozřejmě zvyšuje i uživatelský komfort, protože spotřebiči nemusíte nikdy manuálně odmrazovat.

Twin Cooling Plus

Nejnovější chladničky už dávno nepoužívají dva kompresory, ale ani systém s chlazením čerstvých potravin suchým vzduchem z mrazáku. Klasická konstrukce No Frost taková ale je. Samsung proto vyrábí lednice typu Twin Cooling Plus s oddělenými chladicími okruhy – separátním okruhem pro mrazák a separátním pro čerstvé potraviny. Nedochází k přenosu pachů, vysušování potravin a jejich znehodnocování. Naopak čerstvé potraviny zůstávají déle svěží a čerstvé, zatímco mrazničku netrápí žádná námraza.

Cool Select Plus

Vybrané modely chladniček Samsung umožňují využít mrazicí oddíl hned čtyřmi způsoby. Buď jako klasickou mrazničku s nastavenou teplotou mezi -23 až -15 °C, k mírnému zamrazení při -5 °C, jemnému mražení při -1 °C, anebo dokonce jako účinnou chladničku s teplotou 2 °C. Navíc lze v případě potřeby horní, klasickou chladicí část, zcela vypnout.

Metal Cooling

Rychlá výměna tepla je jednou ze základních vlastností kovu. Samsung ji využívá k rychlejší obnově teploty uvnitř chladničky po otevření a opětovném zavření dvířek. Chladná zadní stěna Metal Cooling pomáhá s minimalizací výkyvů teploty, což přispívá k prodloužení čerstvosti potravin a snížení spotřeby energie.

Digitální invertorový kompresor

Chladničky Samsung používají moderní kompresory s digitálním invertorem, tedy motorem schopným měnit otáčky. Díky tomu pracují tišeji, úsporněji a spolehlivěji, protože u běžných lednic je právě neustálé spínání kompresoru energeticky nejnáročnější operací, navíc je hlučné a kompresor namáhá. Že můžete digitálnímu invertorovému kompresoru věřit, dokazuje Samsung i 10letou zárukou, kterou na něj poskytuje.



Uvedené technologie najdete ve volně stojících i vestavných chladničkách Samsung.

www.samsung.cz

304703/12 ▲ INZERCE

VARNÉ DESKY

Senzory v indukčních deskách

Indukce už nějakou dobu vládne i českému trhu a není se čemu divit. Jedná se o nejbezpečnější varné řešení, které navíc umožňuje nasadit spoustu moderních funkcí, jež nejsou u sklokeramiky s topnými tělesy nebo na plynu možné. V kategorii indukčních desek určitě doporučíme volbu modelu minimálně s jednou flexibilní zónou, která nemá klasický kruhový tvar, ale indukční cívky se nacházejí pod celým obdélníkem. Ten lze používat buď jako dvě separátní zóny, nebo spojit dohromady jako jednu velkou varnou plochu.

Co se týče chytrých funkcí, mezi nejběžnější patří možnost pozastavit vaření a následně obnovit veškerá nastavení, udržování jídla v teple či časovač. To je ale opravdu jen základ. Vyspělejší desky mívají ve své funkční výbavě přednastavené režimy pro určité konkrétní postupy, jako je udržová-

ní přesné teploty, pozvolné rozpouštění čokolády nebo másla a udržování mírného varu, pokud chcete například dělat opravdu kvalitní vývar připravovaný přes noc. Standardně mají desky programy pro udržování 42 °C, 70 °C a 94 °C.

Ještě dál jdou potom indukce se speciálními senzory – ať už jsou integrované přímo v desce, nebo využívají externích čidel připevněných na hrnec nebo pánve. Senzory monitorují a upravují velmi přesně teplotu přípravy – typickým příkladem je využití při smažení, aby se nepřepaloval olej, ale současně měl stabilní teplotu navzdory tomu, že do něj vkládáme další a další řízky, které ho ochlazují. Ty nejchytřejší modely mají dokonce automatické programy nebo dokážou detekovat dosažení varu vody a následně samy snížit výkon, aby ho už jen udržovaly.

Přesná kontrola plamene



Chytré senzory

Vyšší modely indukčních desek značky Bosch nabízejí funkci PerfectFry, který pomáhá řídit smažení tak, aby se nepřepaloval tuk, neprskal a současně si udržoval stabilní teplotu i po vložení nových surovin do pánve. Výkon induktorů se tedy variabilně mění, přičemž vše řídí sama deska. Na fotce nejnovější model indukce Bosch s integrovaným odsavačem par. Hleďte je pod označením PVS851F21E. Doporučená cena: 66 990 Kč.

KONEKTIVITA A SMART FUNKCE

S vařením a celkovým zvýšením uživatelského komfortu mohou pomoci takzvané „smart spotřebiče“. Pokud si myslíte, že připojení těchto zařízení do domácí sítě je jen záležitostí jejich ovládnutí na dálku a ergo zbytečnosti, nemáte úplně pravdu. Aplikace v telefonu nebo tabletu vám jednak pomůže s rychlejším a jednodušším nastavením spotřebičů, s jejich monitorováním (potřeba údržby, doplnění prostředků), ale také umožní využívat notifikace upozorňující na ukončení zvoleného programu. Kromě toho bývají v aplikacích recepty s vizuálními postupy – vhodné nastavení přípravy pak odešle aplikace přímo do trouby. Vy tedy jen zpracujete suroviny a vložíte pokrm do pečicího prostoru. O vše ostatní se stará spotřebič. Posléze vám přijde upozornění, že je potřeba pokrm podlít nebo že je připraven k servírování. Dokonce existují už i trouby, které mají uvnitř pečicího prostoru kameru, a vy můžete kontrolovat přípravu na dálku, aniž byste se museli zvednout od televize.



303834/23 ▼ INZERCE

Vitamíny snadno a rychle

Chcete z potravin získat co největší množství vitamínů a prospěšných látek? Skvělou volbou jsou ultra vysokorychlostní mixéry značky Tefal, které vám dodají skutečně jemnou konzistenci zdravých nápojů, které si připravíte v pohodlí domova. Navíc zvýšíte přísun plnohodnotných živin.

Zbrusu nový ultra vysokorychlostní mixér Tefal **Ultrablend Boost Vacuum** (BL985) dokonale zpracovává ovoce i zeleninu díky inovativní technologii NutriKeep™. Ta vysaje vzduch z nádoby, čímž minimalizuje oxidaci potravin při přípravě. Tepelně odolná skleněná nádoba a velice odolná tritanová nádoba zajistí snadné přepínání mezi přípravou horkých a studených pokrmů. Přístroj má deset automatických programů: Uvaří krémovou polévku, pyré, horké omáčky, připravíte kompoty, rostlinná mléka, drcený led, smoothie, mléčné koktejly či sorbety. Doporučená cena je 9 999 korun.



S ultra vysokorychlostním mixérem **Ultrablend Cook** (BL962) přichází snadná příprava mnoha receptů, které využijete každý den. Mixér disponuje osmi automatickými programy, se kterými hravě zvládnete uvařit vydatné polévky, marmelády, pyré, omáčky, kompoty, rostlinná mléka, ledovou tříšť a mléčné koktejly podle chuti. Šest nerezových čepelí s technologií Tripl'Ax® Pro ve třech úrovních zajistí neuvěřitelně jemnou konzistenci každého mixování. Ani při zpracování ovoce nebudete potřebovat žádný nástavec či nástroj k pasírování. Tepelně odolné sklo nádoby s bezpečnostním uzávěrem umožňuje vaření až do 100 °C. Nechybí ani digitální intuitivní displej. Doporučená cena je 8 999 korun.



I když jsou nejchytřejší funkce výhradně doménou indukčních desek, ani ty plynové neustupují v dávné minulosti. Některé nejnovější modely mají funkci, kterou výrobci nazývají například jako Flame Select nebo Flame Control. U těch je možné velmi přesně kontrolovat výkon, který je stabilní bez zbytečného kolísání. Kontrola nad tepelnou úpravou je jednodušší a lepší včetně nastavení pro udržování jídla v teple pro servírování.

Inovace pro přesnější kontrolu plynové desky

Nejen značka Bosch, jejíž obrázek jsme využili jako ilustraci k tématu, nabízí precizní ovládání výkonu plynových varných desek. Řešení Bosch nese název Flame Select a nepostrádá ani LED displej indikující nastavený stupeň intenzity daného hořáku.

ultrablend
boost vacuum



ultrablend cook



Hoover vyvinul troubu, která udrží jídlo 14 dní jako čerstvě uvařené

Společnost Candy Hoover patří mezi nejdynamičtější firmy v oboru nejen na českém trhu. Pod značkou Candy uvedla nyní na trh cenově dostupnou parní troubu. Hoover pak chystá celou novou řadu vestavných spotřebičů včetně trouby s jedinečnou funkcí udržování jídla připraveného ke konzumaci až po dobu dvou týdnů. Jak je to možné? Zeptali jsme se Jiřího Rady, manažera vestavných spotřebičů a obchodního manažera firmy.

V kategorii vestavěb přicházíte na trh pod značkou Candy nově s parní troubou Smart Steam Oven. Můžete čtenářům přiblížit, o jaký typ parní trouby jde? Jak v ní pára vzniká a k čemu všemu slouží?

Jedná se o troubu s takzvaným připařováním, tedy přidanou párou k některým tradičním metodám pečení. Páru lze přidat k indikovaným programům. Jedná se o nejjednodušší konstrukční řešení s vliem ve spodní části pečicího prostoru, pod nímž se nachází speciální topné těleso zajišťující a určující množství vznikající páry. Ideální je tato funkce například pro přípravu pečiva, protože těsto zůstává vláčné a zbytečně se nevysušuje. Trouba navíc disponuje konektivitou a upozorní uživatele na konec pečení či mu umožní měnit nastavení na dálku. Důležitým aspektem je možný vzdálený přístup ke spotřebiči ze strany servisu.

Všimli jsme si, že má trouba takzvaný „double cleaning system“ neboli dvojitý čisticí systém. V čem je dvojitý? Jak funguje?

Ano, troubu lze čistit dvěma způsoby, vždy s velkou

mírou automatizace. Základní program pro časté použití staví na systému Aquactiva, který nabízíme i v našich jiných troubách, nejen modelu Smart Steam. Nečistoty, zbytky jídla a mastnota se roz-pouštějí pomocí páry, takže je pak jen člověk lehcetř. Druhou čisticí funkcí je potom pyrolýza, kterou ale doporučujeme používat pouze jednou za několik měsíců. S její pomocí lze vnitřek trouby samozřejmě vyčistit ještě dokonaleji.

Už od loňského veletrhu EuroCucina čekáme napjatě na troubu Hoover KeepHeat s technologií Exever, která dokáže dlouhou dobu uchovat jídlo čerstvé a chutné, jako kdyby bylo právě dovařeno. A to až několik dní. Kdy přijde na trh v Česku? A jak tento systém funguje?

Tato trouba na sebe na veletrzích přitáhla opravdu hodně pozornosti. Informace, že v ní můžete nechat jídlo po dobu až dvou týdnů, přičemž bude jídlo čerstvé a chutné, jako kdybyste ho právě dovařili, zní až neuvěřitelně. Trouba KeepHeat toto skutečně nabídne pomocí technologie Exever,



na jejímž vývoji se podílela i organizace Future Cooking Lab pod patronátem Parmské univerzity. Celá věc funguje tak, že nejprve jídlo uvaříte, následně ho hermeticky uzavřete v sáčku, ze kterého odsajete vzduch vakuovačkou. Takto ho můžete v troubě Hoover KeepHeat udržovat při teplotě 60 až 72 °C po dobu 14 dnů v nejvyšší chuťové a nutriční kvalitě, jako kdybyste ho právě uvařili.

Trouba KeepHeat je součástí celého nového vestavného programu Hoover, že?

Ano, pracujeme na zcela novém katalogu vestavných spotřebičů Hoover, kde najdete jak cenově dostupnější, tak prémiové spotřebiče, kterým chceme dát u této značky výrazně větší prostor. Hlavně se tedy rozšíří nabídka dražších modelů a celkově dojde k ucelení našeho portfolia.

301404/11 • INZERCE



COLLECTION 7

Vařte jako skutečný šéfkuchař

Nová COLLECTION 7 představuje dokonalou kombinaci péče, designu a inovací. Tato řada sestává z profesionálních vestavných spotřebičů, které ve vaší kuchyni vytvoří jednotný celek. Vybírejte z multifunkčních a mikrovlnných trub, varných desek nebo odsavačů par. Svou technologicky vybavenou kuchyň můžete ještě povýšit díky kávovaru, ohřevné zásuvce nebo setu parní trouby, vakuovací zásuvky a šokového mrazáku pro vaření metodou sous vide.

Myčky jsou nyní chytřejší. Neřídíte se jen energetickým štítkem

Nejnovější generace myček nádobí nepostrádá konektivitu, pošle vám na mobil upozornění na potřebu doplnění soli nebo leštidla, troufá si na to nejspinavější nádobí a v blízké budoucnosti dokonce přijdou na trh modely s integrovanými kamerami pro přesnou detekci množství nádobí a jeho typu. Díky tomu dokážou myčky ještě lépe nastavit mycí cyklus a optimalizovat spotřebu.



GfK: VESTAVBY S DROBNÝM PŘÍ- RŮSTKEM TRŽEB

Hodnota prodeje za devět sledovaných skupin bílého zboží se za rok 2018 zvýšila o 5 %, z toho vestavby narostly ve sledovaných odbytových cestách v ČR meziročně o 0,9 %. Na celkovém obratu se vloni podílely 28 %, což bylo o procentní bod méně než v roce 2017.

V průměru kupující investovali do sledovaného sortimentu vestavě částku 7 800 korun – oproti předchozímu roku vyšší o více než 100 korun. Prodej v ceně do 10 tisíc korun přitom odpovídal za zhruba polovinu celkového obratu za vestavné provedení. Dražšímu sortimentu se nicméně dařilo, přírůstek zaznamenaly všechny segmenty nad 14 tisíc korun.

Navýšení tržeb o 6 až 7 % vykazovalo za minulý rok vestavné chlazení i myčky, o 2 % stouply v hodnotě prodeje za vestavné mikrovlnky, v plusu byly i vestavné pračky, které tvořily zlomek trhu. Vestavné trouby skončily za uplynulý rok se stagnací, do červených čísel se dostaly varné desky a odsavače par.

Zdroj: Zdeněk Bárta, Market Insights Director CZ&SK, GfK Czech



Hned na úvod musíme říct, že tento článek není žádnou kritikou systému energetických štítků, který je doposud tím nejlepším, co kdo vymyslel pro základní orientaci na trhu. Přesto má své mouchy a v případě novějších myček může obsahovat údaje, které se ale posleze netýkají reálného provozu spotřebiče. Štítek totiž obsahuje údaje o spotřebě vody a energie platné pro program Eco 50, který musejí povinně mít všechny myčky prodávané v EU. Tento program je stejný u všech značek, aby bylo možné myčky porovnávat. Odhadovaná roční spotřeba energie a vody se vypočítává na základě 280 mycích cyklů ve zmíněném programu. Moderní myčky ale mají senzory čistoty vody a disponují automatickými programy, jež optimalizují svůj průběh podle naměřené hodnoty. Na základě tepelné výměny mezi nádobím a vodou dokážou dokonce poznat, jaký typ nádobí v mycím prostoru převládá. Když takový program spustíte, nezobrazí se vám většinou jeho délka, protože myčka ji určí až po prvním oplachu nádobí, kdy zjistí, jak je špinavé. Případně se čas mytí v průběhu cyklu mění. Myčky mívají v těchto automatických programech variabilní spotřebu mezi zhruba 6 až 15l vody a použijí ji vždy jen tolik, aby bylo nádobí dobře umyto. Jelikož je automatický program přirozenou a primární volbou většiny uživatelů, provoz myčky pak vykazuje zcela jiné hodnoty, než jaké jsou uvedeny na energetickém štítku. Co by vás tedy mělo při výběru hlavně zajímat?

Provedení

Nabídka se dělí na modely volně stojící a vestavné, přičemž vestavné jsou buď s viditelným ovládacím panelem na čelní straně dvířek, nebo plně integrované, kdy se ovládání nachází na horní hraně dvířek. Pokud je myčka zavřená, nejsou ovládací prvky dostupné ani viditelné. Tyto myčky bývají díky integraci do nábytku tišší než jejich volně stojící varianty. Oba typy jsou v prodeji ve standardní šířce 60 cm a užším provedení s šířkou 45 cm, které volte jedině, pokud nemáte na 60cm model místo.

Hoover AXI AI

Značka Hoover se chystá uvést na trh v závěru roku myčku s umělou inteligencí. Kromě toho, že ji půjde ovládat hlasem pomocí chytrých asistentů od Googlu či Amazonu, dokáže tato myčka zjistit množství a typ vloženého nádobí ještě před startem programu. A to pomocí integrované kamery.

Vnitřní výbava a řešení prostoru

Koše musejí mít sklopené trny, ideálně i gumové chrániče pro šetrné mytí skla a vhod přijdou určité různé držáky pánví apod. Praktičtější jsou nepochybně myčky se samostatnou příborovou zásuvkou, díky níž není potřeba používat košík, který ve spodním koši zabírá cenné místo. Hodně se na internetu diskutuje, zda připlatit za model s nerezovou vanou místo plastové – popravdě na tom až tak nezáleží. Myčky s nerezovými vanami mívají o něco nižší hlučnost.

Programová nabídka s důrazem na automatiku

V programech by neměl chybět automatický cyklus, ale ověřte vždy, že má vybraný model skutečně senzory čistoty vody. Většinu dalších programů v praxi potom používat stejně nebudete – občas se hodí speciální cyklus na sklo či krátký mycí program.

Aktivní sušení a automatické pootevření dvířek

Kdo na mytí spěchá a chce „rychlou myčku“, měl by zvolit model s ventilátory a aktivním sušením – plnou náplň umyjí a usuší už za hodinu. Praktickým prvkem je pootevření dvířek po skončení mytí a u plně integrovaných modelů světelná indikace chodu na podlaze.

Hlučnost a inverterový motor

Nejtíší myčky na trhu pracují při 37 dB(A), ty nejhlučnější při až 55 dB(A). Už rozdíl pouhých 3 dB(A) je ovšem naprosto zásadní, protože stupnice měření hluku roste logaritmičticky, což znamená, že nárůst hlučnosti o „pouhé“ 3 dB(A) vnímá člověk jako hluk dvojnásobný. Tišší jsou myčky vestavné a ty s inverterovým motorem.



Automatické dávkování detergentu

Značka Beko připravuje k uvedení na trh novou myčku DIN 59530 AD s konektivitou, ramenem CornerWash pro efektivnější mytí nádobí

umístěného v rozích a zásobníkem na tekutý mycí prostředek, jehož množství si myčka sama dávkuje podle množství nádobí a úrovně jeho zašpinění.

U vestavné lednice dbejte na její konstrukci. Jen málokterá používá nejmodernější systém chlazení

Přestože trh aktuálně spíše protežuje volně stojící lednice v nerezových či jiných designově zajímavých provedeních a potřeba chladničku skrývat není tak naléhavá jako v minulosti, mají vestavné modely nadále pevné místo v nabídkách prodejců. Do těchto chladniček ale pronikají některé nové technologie pozvolněji. Přitom jde často o zásadní inovace, které vám mohou ušetřit až tisíce korun ročně.

Základním úkolem chladničky je udržet potraviny čerstvé, chutné, svěží a zabránit jejich kažení. Ne všechny lednice poskytují potravinám stejně kvalitní podmínky. Když se před několika lety začal významně rozšiřovat na trhu systém No Frost, odborníci jákali, protože se dlouho nedařilo beznámrazovou technologii prosadit. Navzdory jejímu jasnému přínosu v podobě zvýšení uživatelského komfortu a snížení spotřeby - lednice typu No Frost sice nepatřily dlouho mezi ty nejúspěšnější, alespoň podle energetického štítku, jenže díky nulovému množství námrazy měly spotřebu stabilní, zatímco ty obyčejné s vrstvou námrazy nikoliv. No Frost má však také jednu nevýhodu - ve standardní verzi používá průchodku do chladicí části a distribuuje tam vlhkost z bavený studený vzduch z mrazáku. Ten pochopitelně vysušuje čerstvé potraviny a snižuje jejich čerstvost. Všichni známe oschlý sýr, šunka či zvadlý salát. A zde se hlásí o slovo nejmodernější konstrukce lednic, které jsou sice beznámrazové, ale současně používají takzvané oddělené chladicí okruhy. To znamená, že si každý z oddílů vytváří vlastní mikroklima - v mrazáku je vzduch zbavován vlhkosti a v chladicí části je naopak udržována vyšší vlhkost vzduchu, což dokáže skutečně prodloužit čerstvost potravin až několikanásobně. Vliv na to mají také další prvky, jako precizně udržovaná teplota,

filtrace vzduchu, ionizátor a další. Leckterý výrobce, jenž na tuto konstrukci minimálně ve vyšších modelech dosud nepřešel, řeší vysušování potravin speciálními zásuvkami s regulací vlhkosti. Výhodou oddělených okruhů je logicky to, že je optimální vlhkost udržována v celém prostoru pro čerstvé potraviny, přičemž se zde často nachází speciální zásuvka na maso, kde je udržována naopak nízká vlhkost a teplota těsně nad nulou. A výsledek? Výrazně menší množství vyhozených potravin, jejichž cena může jít dle různých studií až do tisíců. Vždyť v Evropě připadá na jednoho člověka v průměru 96 kg až 115 kg vyhozeného jídla za rok.

Vestavných lednic s oddělenými chladicími okruhy je na trhu poskrovnu. Vyrábí je pouze Beko, Gorenje, Liebherr a Samsung. Časem jistě přibudou další, protože některé firmy je mají zatím pouze ve volně stojící variantě. Každopádně byste měli konstrukci a typ chlazení řešit při výběru chladničky jako jeden ze základních aspektů. Až následně spotřebu a další parametry. Stejně se dnes už většina nových modelů řadí do energetické třídy A++ nebo A+++.

Vestavné lednice s touto konstrukcí se prodávají zhruba od 20 000 Kč výše. Není to málo, nicméně vám to během zhruba 10 let své životnosti vykompenzují významným snížením vyhazování potravin ve vaší domácnosti.



Oddělené chladicí okruhy

Ilustrace společnosti Samsung jednoduše ukazuje princip fungování lednice s oddělenými chladicími okruhy, kde funguje chladicí a mrazicí část zcela samostatně. U vestavných lednic není tato konstrukce zatím úplně běžná. Kromě Samsungu je vyrábí ještě Beko, Gorenje a Liebherr.

304704/19 ▼ INZERCE

Proč zvolit chladničku Samsung?

- **True No Frost** – kompletně beznámrazový provoz
- **Twin Cooling Plus** – oddělené chladicí okruhy pro zajištění optimální vlhkosti a teploty pro čerstvé potraviny
- **SpaceMax Technology** – novější typ izolace umožňuje zvětšit vnitřní prostor při zachování stejných vnějších rozměrů
- **Fresh Zone či Chef Zone** – zásuvky s ideálním mikroklimatem pro uchovávání čerstvého masa a ryb
- **Cool Select Plus** – u vybraných modelů možnost přepnout mrazicí část do režimů mírného mražení, jemného mražení nebo dokonce chlazení
- **Chytré vnitřní uspořádání** – část police Slide-in lze zasunout, aby vznikl prostor pro uskladnění vyšších předmětů, přihrádky ve dveřích jsou variabilně nastavitelné
- **Digitální inverterový kompresor** – tichý, spolehlivý a úsporný, navíc s 10letou zárukou
- **Kitchen Fit** – volně stojící lednice s tímto označením lze integrovat do kuchyňského nábytku či postavit do rohu místnosti, aniž by byl problém otevřít jejich dvířka
- **Pokročilé technologie ve všech typech lednic** – v prémiových amerických modelech i klasických 60cm kombinacích s mrazákem dole, a to i ve vestavných



Který Chef bude pro vás ten pravý?

Vybíráte-li spotřebiče do kuchyně, jistojistě hledáte takové, které vám dlouho vydrží, zastanou práci za vás, a ještě hezky ladí s exteriérem kuchyňské linky. Jaký je ale jen ten pravý, který splní všechny vaše požadavky?

Al už máte kuchyň malou či velkou, ideálním pomocníkem pro všechny nadšence do vaření a pečení je kuchyňský robot, díky jehož unikátním technologiím a celkovému provedení se příprava pokrmů stává snadnější a veselejší. Pro těžší recepty, u kterých bylo dříve nutné používat několik spotřebičů najednou, vám nyní stačí jeden a vše můžete vytvořit poměrně snadno a rychle doma. Navíc vám tyto spotřebiče vydrží dlouhá léta, a díky kompatibilitě je možné připojit starší příslušenství k novým modelům či naopak.



KCC9060S / KCC9040S



KVL8400S / KVL8470S



KVL6420S / KVL6370S



KMX750RD

Ke kuchyňskému robotu kMix si můžete dokoupit snídaňovou kolekci a další spotřebiče ve stejné barvě.



Rádi vaříte a pečete často?

Pokud jste fanouškem moderních receptů a zkoušíte rádi nové, a třeba i těžší receptury po vzoru profesionálů, jako třeba makronky, temperace čokolády, kváskování a pečení chleba, vaření sous vide, či zkoušíte konfitování masa, tak jistě oceníte kuchyňský robot **Cooking Chef**. Jedná se o multifunkční robot, který je unikátní svou možností vaření přímo v pracovní míse, díky čemuž můžete vytvářet pokrmy, které šlo dříve kvůli nedostatku času či spotřebičů zajistit jen těžší.

Cooking Chef umí zpracovat celou řadu surovin v teplém či studeném stavu a zároveň míchat ve stejný moment. Široký teplotní rozsah od 20 °C do 180 °C s přesností na jeden stupeň zajistí přesnou kontrolu pro zajištění úspěšného výsledku. Nemusíte tak tedy neustále kontrolovat, jestli pokrm nepotřebuje promíchat, aby se nepřipálil. Navíc díky

extra velké pracovní míse o objemu 6,7 l můžete zpracovat těsta na chleba či vánočku pro celou rodinu, nebo naopak upravit výšku metel a vyšlehat třeba jen dva bílky pro dokonalou šlehačku.

Mixujete, hnětete a šleháte jako o závod?

Pokud hledáte Chefa, který vám pomůže s přípravou cukrářských receptů, vánočních maratonů a nejnadýchanějších krémů a elastických těst, tak kuchyňský robot **Chef XL Titanium** bude pro vás ten pravý pomocník. Co víc, je to ideální přístroj na využití vysokorychlostních otáček, protože se jedná o nejvýkonnější robot s výkonem 1700 W, který ocení i profesionál. Můžete se tak pustit do mixování hustých polévek, drcení ledu, krájení, sekání zeleniny, ovoce, či ořechů v rekordním čase. Navíc tento kuchyňský robot disponuje osvětlením pracovní mísy, díky kterému bez nut-

nosti vypínání a zvedání ramena robotu rychle zjistíte stav zpracovávané suroviny. A to klidně i plně vychlazené, LED dioda totiž neohřívá.

Jste zastánci občasného pečení?

Pokud hledáte hezkého elegána, který zastane práci za vás, ale rádi byste ho používali na běžné pečení a víkendové oslavy, tak **Chef XL Elite**, nebo designo-



Díky variabilní rychlosti s pozvolným startem zapracujete surovinu velmi snadno a nemusíte se bát vylinutí či překypění. Oceníte také pulsní rychlost.

vá řada robotů **kMix** budou pro vás pravou volbou. Oba disponují ideálním výkonem pro zpracování krému, lehkých i tužších těst, a díky planetárnímu systému míchání bude zpracované těsto bez hrudek. Tento systém spočívá v kruživých pohybech metly okolo vlastní osy, a navíc okolo celé mísy. Pokud nejste zastáncem jemných nerezových stříbrných barev, tak u robotů kMix si můžete vybrat ze 4 barevných variant – krémové, červené, černé a bronzové. Navíc je to ideální robot, pokud rádi využíváte příslušenství na výstup pomalé rychlosti, jako například nástavce na těstoviny či mlýnek na maso.



Kuchyňské roboty Kenwood jsou dlouhodobě jedničkou mezi kuchyňskými roboty v Evropě a už několik desetiletí nejsou jen o míchání, šlehání a hnětení. Naopak zastanou tolik funkcí, kolik si jen budete přát využít. Díky automatickým programům můžete třeba temperovat čokoládu.

Jak si vybrat příslušenství?

Ke kuchyňským robotům Kenwood máte na výběr z více než 20 přídatných nástavců, které zastanou práci za samostatně stojící přístroje. Díky tomu tedy ušetříte místo na kuchyňské lince, a zároveň máte přesnou kontrolu nad tím, co se vám hodí při vašich kulinářských činnostech. Veškeré příslušenství Kenwood je kompatibilní na celou řadu Chef a kMix (výstup pomalé rychlosti).



Pomalý odšťavňovač připraví domácí mandlové mléko nebo osvěžující fresh.



Kráječ a strouhač se 7 disky zastane všechny možné druhy krájení či strouhání.



Zmrzlinovač připraví 1 l osvěžující domácí zmrzliny či sorbetu za 30 minut.



Mlýnek na maso s nástavci na plnění klobás	Bubínková struhadla	Mlýnek na mák a obilí
Spiralizér	Nástavec na krájení kostiček	Lis na bobuloviny
Pomalý šnekový odšťavňovač	Nástavec na ploché těstoviny	Nástavce na Fettuccine, Tagliolini, Trenette, Spaghetti
Nástavec na tvarované těstoviny	Tvořitka na tvarované těstoviny	Tvořitka na cukroví

KENWOOD

č. 1

MEZI KUCHYŇSKÝMI ROBOTY V EVROPĚ*

*Zdroj: nezávislá výzkumná organizace - prodejce v hodnotě za rok 2017.

VÝSTUP NÍZKÉ RYCHLOSTI



SPODNÍ VÝSTUP

Zmrzlinovač	Elektronická váha	Flexi metla	Metla pro jemné promísení	Náhradní mísa

VÝSTUP VYSOKÉ RYCHLOSTI

Skleněný ThermoResist mixér	Smoothie2Go mixér
Kráječ a strouhač	Food processor
Mlýnek na bylinky a koření	Odstředivý odšťavňovač
Lis na citrusy	

< 1 robot < 20+ nástavců < 100 možností

Asistenti šéfkuchaře aneb spotřebiče, které dělají práci za vás

V úvodním článku speciálu jsme se věnovali výhradně velkým domácím spotřebičům, ale nezapomněli jsme ani na ty malé. Jejich pomoc je často při práci v kuchyni zásadní. Proč hníst těsto ručně, míchat italské rizoto nebo grilovat maso ve strachu, že bude příliš propečené a ztratí šťavnatost a chuť?

Roboty a mixéry s funkcí vaření

Přestože se nadále jedná o celkem speciální výrobky a do dává je na trh pouze omezené množství značek, bude téma zařízení pro zpracování surovin kombinovaných s vařičem do budoucna určitě sílit. S takovým pomocníkem lze velmi rychle a s minimálním úsilím uvařit polévky a další jídla, navíc z čerstvých surovin. Pokud jde o roboty, najdete aktuálně modely s vařením pouze u značek Kenwood a KitchenAid. Za mixéry je to Tefal, přičemž sem lze částečně zařadit i takzvané polévkovary, které dodává britský Morphy Richards nebo belgické DOMO. Z toho také vyplývá, že máme na trhu roboty s pořizovací cenou v nižších desítkách tisíc i mixéry za jednotky tisíc korun. Výhodou dražších robotů je samozřejmě univerzálnost a možnost je rozšiřovat dalším příslušenstvím o spoustu funkcí. Můžete si tak vytvořit doslova epicentrum své kuchyně, s nímž si můžete troufnout na holandskou omáčku nebo žloutkový sabayon, které vyžadují přesnou kontrolu teploty. Například kuchyňský robot Kenwood Cooking Chef umožňuje nastavení svého indukčního vařiče s přesností na 1 °C. Místo toho, abyste se zmíněnými nelehkými delikatesami bojovali na plotně za použití kuchyňského/cukrářského teploměru, jen zapnete robot, nastavíte teplotu a necháte ho krém nebo omáčku vyšlehat. Podobně jednoduché je to s italským rizotem, polévkou či omáčkou na těstoviny. Funkce vaření dodává běžnému



Robot s funkcí vaření

Mezi neúspěšnější výrobky ve své kategorii patří dlouhodobě roboty britské značky Kenwood. Vlajková loď Cooking Chef s integrovaným indukčním vařičem se nyní prodává zhruba od 24 000 Kč.

robotu zcela nový rozměr a výrazně usnadňuje přípravu téměř čehokoliv, k čemu robot chcete použít. Dokonce v něm můžete dusit nebo smažit, opět bez toho, abyste suroviny manuálně míchali. Mezitím se můžete věnovat jiným úkolům v kuchyni.

Pekárny chleba

Mnoho celiaků, ale nejen ti, si pořízuje automatické pekárny chleba. Nejde o žádnou velkou novinku, protože jsou s námi na trhu už spoustu let a svůj vrchol popularity si nejspíš dávno odbyly. Přesto na ně musíme upozornit, protože jednoduchost jejich použití, kdy zpracují těsto, nechají ho vyknout a následně ho upečou, přesně zapadá do konceptu našeho článku. Když k jednoduchosti a uživatelskému komfortu připočítáme ještě to, že máte plnou kontrolu nad surovinami, je taková pekárna chleba praktickým doplňkem pro ty, kdo chtějí ten nejčerstvější chléb, ale nechťejí jeho přípravě věnovat mnoho času. Pekárny často disponují funkcí časovače, takže do nich můžete dát večer suroviny a nechat si chléb upéct tak, aby byl teplý a čerstvý, až ráno vstanete.



Dokonalý pecen s minimálním úsilím

Kvalitní domácí pekárna poslouží nejen k přípravě pečiva, ale také k hnětení těsta, jeho kynutí či výrobě džemů. Základem ale zůstává chléb, pro jehož přípravu stačí jen nasypat do pekárny patřičné ingredience, zvolit správný program a o vše včetně hnětení, kynutí a pečení se postará sama pekárna. Ilustrační fotky od společnosti Panasonic ukazují nejnovější model pekárny Croustina s kódovým označením SD-ZP2000WXE, při jehož vývoji se firma zaměřila na to, aby měl chléb křupavou kůrku. Novinka se prodává za 3 499 Kč.

Elektrické grily

Leckdo nedá dopustit na dřevěné uhlí nebo plyn. První jmenovaný způsob grilování má nepochybně své kouzlo. Kouř mísící se s vůní opékaného masa je pro spoustu z nás jedním ze symbolů léta a večerů strávených v zahradách. Stejně tak ale většina z nás ví, že to není úplně zdravý způsob grilování. Nehledě na to, že je závislý na počasí, což platí i pro plynové grily, které připravují maso mnohem zdravěji. Nejuniverzálnější jsou ovšem grily elektrické, byť uznáváme, že většina z nich nevytváří onu kouzelnou letní atmosféru právě zahradní „grilovačky“. Na druhou stranu je můžete používat celoročně, a to jak venku, tak doma v kuchyni nebo na balkóně. A pokud jde o kouřovou vůni, lze jí dnes dosáhnout také. Například elektrický gril Tefal BG916834 s poklopem a nožičkami pro instalaci venku či na terase umožňuje spalování drobných kousků dřeva, kterými pak provoní maso. Pomocí může i udicí pistole, již prodává zase prémiová značka Sage.

Komu příliš nezáleží na kouři a vůni dřeva, ale spíše dbá na správné propečení masa, měl by sáhnout po kontaktním grilu s nějakou formou asistence přípravy. De'Longhi radí dle zadaných údajů v aplikaci ve smartphonu, Sage má u nejvyššího modelu přímo masovou teplotní sondou připojenou k systému grilu a Tefal zase svou veleúspěšnou řadu Optigrill, která dokáže změřit tloušťku masa a indikuje následně stupeň propečení.



Gurmánské finesy snadno a rychle

Pro skutečné nadšence a hravé kuchaře je určena tato udicí pistole z dílny značky Sage. Stačí vložit malé kousky dřeva, zapnout a vložit kouřovod do zakryté mísy. Udit můžete nejen maso, ale i sýry či koktejly. Prodává se za 3 190 Kč a dostanete k ní i 50% slevu na kurz vaření, který Sage pořádá.



303837/15 ▼ INZERCE

Nebojte se drahého masa. S tímto grilem ho nezkažíte

Celá řada Optigrill od francouzského Tefalu se vyznačuje přítomností automatického senzoru s indikátorem stupně propečení masa. Gril podle typu a tloušťky masa nastaví vhodnou teplotu a dobu grilování, přičemž samozřejmě můžete vše řídit i manuálně. Na fotce Optigrill+ XL GC722D34, který má o 33% větší grilovací plochu než starší modely. Doporučená cena: 5 999 Kč

1,75 L

SKLENĚNÁ NÁDOBA

HORKÉ & STUDENÉ

AŽ 15X JEMNĚJŠÍ*

Tefal®

Ultrablend Cook
ultra vysokorychlostní mixér

Uvolněte VÍCE CHUTI

s teplými & studenými recepty

8 PROGRAMŮ

SMOOTHIE	DRCENÍ LEDU	MILK SHAKE	PYRE
OMAČKY	POLĚVKY	OŘECHOVA MLEKA	STÁVY

VARI

40 °C - 100 °C

45000

OTÁČEK ZA MINUTU

*V porovnání s klasickým mixérem.

www.tefal.cz

ANKETA: Jaké byste vyzdvihli ve svých spotřebičích funkce, technologie či inovace, které pomohou s přípravou jídel, na které by si s běžnou technikou většina z nás netroufla?



KAROLÍNA NOVOTNÁ
Category Manager
BSH domácí spotřebiče

Začátečníkům i zkušenějším kuchařům ulehčí práci například automatické nastavení druhu ohřevu i teploty s funkcí Assist nebo senzor PerfectBake v troubách Bosch, díky kterému už nemusíte při pečení otevírat troubu a kontrolovat stav špejli. Sensory podle zbytkové vlhkosti spolehlivě poznají, kdy je hotovo. Přesnou vnitřní teplotu steaků, ryb i pečení zase spolehlivě ohlídá inovativní teplotní sonda PerfectRoast. Se spotřebiči s technologií Home Connect získáte navíc přístup ke spoustě receptů, praktických tipů a videonávodů v aplikaci pro mobil nebo tablet. Sensorové technologie varných desek zase ohlídají a automaticky udrží přesnou teplotu při vaření nebo smažení. Z hrnce už nikdy nic nepřeteče a vše bude dokonale a rovnoměrně usmažené, ať už připravujete vajíčka, palačinky nebo steaky.



KRISTINA HLAVÁČKOVÁ
Communications Manager CZ&SK
Candy Hoover

V sortimentu značky Hoover je to jednoznačně set prémiových vestavných spotřebičů H-SYSTEM 700 určený k přípravě potravin metodou sous vide. Tato metoda je doménou špičkových světových šéfkuchařů a restaurací, a Hoover ji přináší i do běžné domácnosti. Set obsahuje vakuovací zásuvku, kompaktní troubu s horkým vzduchem i parní funkcí a šokový mrazák pro rychlé zchlazení nebo zmrazení. Pomalé vaření ve vakuu při nízké teplotě prostřednictvím páry nebo vodní lázně v kombinaci s šokovým zamrazením zachová živiny, chuť i vzhled potravin. Metoda obecně přispívá k vaření lehčích jídel s nižším obsahem tuku a soli, navíc si zákazník může navařit do zásoby. Po šokovém zamrazení vydrží pokrmy až 15 dní v chladničce nebo až několik měsíců v mrazáku. Kdybych doplnila i značku Candy, tak za zmínku stojí obecně parní trouby, především naše novinka Smart Steam.



NICOLE DRÁBOVÁ
marketingová specialista – Braun
De'Longhi Praga

Já osobně začínám ráno osvěžujícím ovocným smoothie, které si dělám z mraženého ovoce. I když je moje vitamínová bomba opravdu zdravá, její příprava vyžaduje velký výkon spotřebiče, který musí být schopný drtit zmrzlé banány, kiwi nebo borůvky. Proto doporučuji i na základě vlastních zkušeností náš tyčový mixér Braun MQ 9097X s výkonem 1000 W z modelové řady MQ 9, která disponuje unikátní technologií ACTIVEBlade, díky níž se nová flexibilní mixovací noha pohybuje nahoru a dolů, čímž rozmixuje i ty nejtvrďší suroviny. Zároveň je u všech tyčových mixérů značky Braun standardem technologie SPLASHControl, díky které si můžu být jistá, že nebudu muset ráno uklízet celou kuchyň. Jedná se o prvek, který brání rozstříku surovin. Nejčastěji dělám smoothie ze zmrzlého banánu, kiwi a špenátu, ale všestrannost spotřebiče mi umožňuje také připravovat domácí šlehačku, zmrzlinu, pyré, či jiné pokrmy.



LENKA MAJKOVÁ
produktová manažerka – Tefal
Groupe SEB

Dokonalé technologie a inovace, přesně to reprezentuje značka Tefal. Jednou z horkých novinek je vakuová funkce u našich ultra vysokorychlostních mixérů. Plnohodnotné smoothie, které bez oxidace zachovává více živin, chuti i pestrých barev ovoce a zeleniny, bychom bez speciálního pomocníka připravili stěží. Oceníme ho zejména nyní, v období, kdy se snažíme po zimním období vyčistit tělo smoothie detoxem. S mixéry Ultrablend Cook a Ultrablend Boost zase získáte stroje, se kterými připravíte celou řadu dalších pokrmů. Díky automatickému programu a funkci tepelné úpravy uvaříte krémovou polévku nebo omáčku, případně si díky dalšímu programu připravíte oblíbené rostlinné mléko. Kromě této novinky musím zmínit elektrický kontaktní Optigrill, který dokáže změřit tloušťku masa, takže s ním dokonalý steak připraví i naprostý kuchařský nováček.



TOMÁŠ BRIDA
produktový manažer
Samsung Electronics Czech and Slovak

Rychlá doba přináší do domácnosti lepší a sofistikovanější spotřebiče. Samsung u svých mikrovlnných trub kromě velkého vnitřního objemu 23l a talíře s průměrem 28,8cm nabízí mnoho dalších funkcí a programů. Křupavé jídlo pomůže připravit funkce Browing Plus, která automaticky přizpůsobuje intenzitu grilu tak, aby bylo jídlo chutné a nevysušené. A zapomenout nesmím ani na funkci Keep Warm, tedy udržování teploty, kdy trouba používá grilovací spirálu na udržování jídla v teplotě vhodné pro servírování. Pokud se vám například prodlouží vaření přílohy, zatímco maso už máte hotové, určitě ji oceníte. Samsung ve svých mikrovlnkách také vsází na prémiový keramický povrch, který se snadno čistí a je velmi odolný proti poškrábání či korozi. Že nemluvím jen tak do větru, dokazuje naše společnost tím, že na keramický povrch poskytuje 10letou záruku.



LUKÁŠ BOUCHAL
obchodní a produktový manažer
Panasonic Marketing Europe CZ, SK, HU a Adriatic

Pokud si chce někdo upéct chutný a zdravý chléb, jistotou je nepochybně jeho příprava doma. S tím jednoznačně pomůže naše nová automatická pekárna Croustina, která byla vyvinuta s ohledem na to, že běžné pekárny tohoto typu nedokázaly na chlebu vytvořit křupavou kůrku. Naše novinka ano, takže stojí určitě za pozornost. U mikrovlnných trub bych pak zmínil technologii inverteru, díky které probíhá ohřev či rozmrazování mnohem rovnoměrněji a přesněji. A jelikož je velkým tématem současnosti vaření v páře, mohu čtenářům doporučit naše multifunkční mikrovlnné trouby DS596 nebo CS894, u kterých je tato funkce kromě dalších k dispozici. Zde bych určitě doporučil vyzkoušet nějakou kvalitní mořskou rybu, která chutná z parní trouby mnohem lépe.

302820/18 ▼ INZERCE

KŘUPAVÝ CHLÉB, ZDRAVÝ ŽIVOT



Panasonic

Domácí pekárna Panasonic SD-ZP2000

Croustina je domácí pekárna, která vykouzlí chleba s tou nejlahodnější křupavou kůrkou. V nové pekárně si můžete upéct všechny druhy chleba v tradičním oválném tvaru. Díky nové inovativní technologii, která zdokonaluje proces pečení, si vychutnáte křupavou domácí kůrku jako z pece. Nechybí funkce bezpečového pečení pro celou rodinu a speciální programy na přípravu těsta na pizzu. Můžete připravit také skvělé domácí džemy nebo upéct chutné sladké pečivo. Připravte si čerstvý a křupavý chléb s pekárnou Panasonic Croustina SD-ZP2000.



**EXPERIENCE
FRESH**

Croustina

Chytrá trouba s pyrolýzou

Vestavná multifunkční trouba Bosch Serie 6 HBA5784B0

Pokud nejste připraveni investovat do vestavné trouby s nejpokročilejšími funkcemi větší obnos, a přesto chcete spotřebič disponující automatickými programy, můžeme doporučit například zlatou střední cestu v podobě tohoto modelu Bosch. Jednak jde o troubu pyrolytickou, takže ji jednou za pár měsíců můžete nechat automaticky vyčistit od zbytku jídla a mastnoty při vysoké teplotě, zároveň nabízí pestrou paletu automatických receptů. Díky funkci AutoPilot 30 se postará o celý průběh přípravy jídla včetně délky a teploty. Bosch také sází na 3D distribuci horkého vzduchu pro rovnoměrné pečení na všech úrovních – souběžně lze péct až se třemi plechy. Za zmínku ještě stojí velký vnitřní objem 71l a dvojnásobný teleskopický výsuv včetně jeho typu ClipRail, který lze umístit do kterékoliv úrovně.

Doporučená cena: 20 990 Kč



Zdravá šťáva, zn. i z listové zeleniny

Šnekový odšťavňovač Kenwood JMP802SI

Chcete jednoduše a bez námahy získat to nejcennější z ovoce a zeleniny? Pomoci vám může odšťavňovač Kenwood, jehož silný indukční motor pracuje s nízkými otáčkami (48 za minutu) a šnekem. Na rozdíl od odstředivky vytěží maximum šťávy a zároveň zachovává vitamíny a nutriční látky v tekutině. Současně se chlubí vysokou účinností extrakce. Pure Juice Pro je vhodný na jakékoliv ovoce, zeleninu, listovou zeleninu, bylinky, kokos či mandle pro přípravu mandlového mléka. Suchou dužinu lze využít pro pečení, či při přípravě snídaně, takže dosáhnete 100% výtěžnosti dané suroviny. Navíc disponuje dvojitým plnicím otvorem, a tak není potřeba krájet ovoce a zeleninu na malé kousky. Jakmile je hotovo, funkce předčištění se postará o to, že závěrečný proces bude snadný a rychlý. Součástí balení jsou výměnné nástavce na smoothie a sorbety, díky nimž lze vytvořit osvěžující letní nápoje a mražené ovocné dezerty.

Doporučená cena: 11 190 Kč

Lednice s funkcí transformera

Vestavná chladnička s mrazákem dole Samsung BRB260089WW

Jako jedna z mála vestavných lednic na trhu se chlubí tento model nejpokročilejší konstrukcí s oddělenými chladicími okruhy Twin Cooling Plus, pomocí které optimalizuje vlhkost a prodlužuje čerstvost potravin. Navíc u ní najdete unikátní funkci pro změnu režimu mrazničky, kterou můžete používat jako klasický mrazák s volbou teploty mezi $-23\text{ }^{\circ}\text{C}$ a $-15\text{ }^{\circ}\text{C}$, pro mírné mražení při $-5\text{ }^{\circ}\text{C}$, jemné mražení při $-1\text{ }^{\circ}\text{C}$ a konečně pro chlazení při $2\text{ }^{\circ}\text{C}$. Samsung tuto funkci nazývá jako CoolSelect Plus. Lednice dále nabízí kovovou zadní stěnu Metal Cooling pro rychlejší obnovu teploty, používá kompresor s invertorem a najdete v ní například vyjímatelnou přihrádku v chladicí části či výsuvnou policičku Easy Slide v mrazáku. Volitelně lze k lednici dokoupit komunikační modul pro její monitoring na dálku pomocí chytrého telefonu. Chladnička patří do energetické třídy A+++ , je 177,5 cm vysoká, má vnitřní objem 256 l a samozřejmě je zcela bezmrazová.

Doporučená cena: 28 990 Kč



Papiňák nové generace

Automatický tlakový hrnc Tefal All-in-One Pot CY505

V průběhu května uvede značka Tefal na český trh tento inovativní tlakový hrnc, se kterým uvaříte chutná a výživná jídla pro celou rodinu mnohem rychleji. A samozřejmě při zachování živin, nutričních hodnot a chuťových vlastností surovin. Hrnc nabízí 25 programů, nepostrádá možnost odložení startu vaření a lze ho samozřejmě programovat i manuálně. Proces přípravy není potřeba kontrolovat a na jeho ukončení vás novinka pochopitelně upozorní. All-in-One Pot má snadno ovladatelný sklopný kryt, který velmi dobře těsní a během vaření se uzamkne. Součástí hrnce kromě základny můžete mít v myčce.

Doporučená cena: 2 999 Kč





Pára za dostupnou cenu

Multifunkční trouba s připařováním Candy FCPKS 826 XL/E

Žhavá novinka v produktovém portfoliu italské značky Candy patří mezi cenově nejdostupnější trouby s funkcí připařování. Do její spodní části, která je pro to upravena, stačí nalít doporučené množství vody a s kompatibilními pečicími programy aktivovat funkci páry. Zejména pečivo zůstane díky páře vláčné a kypré. Trouba má objem 70l a ovládá se pomocí tradičních zamačkávacích knoflíků a dotykového displeje. Čistit ji lze buď aktivací funkce Aquactiva, která využívá páru, nebo pyrolyticky. Nechybí teleskopický výsuv ani aktivní ochlazování dvířek s bezpečnostními skly.

Doporučená cena: 11 990 Kč

Precizní ohřev díky invertoru

Mikrovlnná trouba Panasonic NN-DF383BEPG

Skutečný posun v kategorii mikrovlnných trub přináší na trh japonský Panasonic, jehož konstrukce s invertorem a horkým vzduchem se spodním i horním ohřevem, který lze samozřejmě s mikrovlnami kombinovat, je takovou malou technologickou revolucí. Trouba totiž díky invertoru ohřívá jídlo rovnoměrněji – místo vysílání vln v impulsech dokáže přesně měnit jejich intenzitu a vysílat je rovnoměrně. Odstraněním otočné talíře lze využít celý vnitřní prostor. Pečení s horkým vzduchem a mikrovlnami je skutečně kombinované a neprobíhá střídavě jako u běžných trub. Připočítejte chytré senzory s 6 programy pro automatickou přípravu rýže, těstovin, zeleniny a dalších jídel a máte před sebou opravdu mikrovlnku nové generace. Konkrétně tento model má vnitřní objem 23l a pečicí prostor se speciální fluorovnou úpravou, díky níž se snáze čistí.

Doporučená cena: 6 999 Kč



304534/21 ▼ INZERCE

Překvapivě jednoduché. Jednoduše perfektní



BOSCH
Stvořeno pro život

Domácí spotřebiče Bosch představují technickou dokonalost, nekompromisní kvalitu a absolutní spolehlivost. I proto jsou nejprodávanější značkou velkých domácích spotřebičů v Evropě.*

Více na www.bosch-home.cz a www.brandexperiencecenter.cz

**EUROPE'S
BRAND NO. 1**

* Zdroj: Euromonitor, objemy prodeje, 2018



COOKING CHEF

Kuchyňský robot S FUNKCÍ VAŘENÍ



KCC9060S / KCC9040S

ZDARMA

KE KAŽDÉMU ROBOTU COOKING CHEF
DÁREK V HODNOTĚ 5000 Kč

KUCHYŇSKÝ
ROBOT



KNIHA
RECEPTŮ



KURZ
VAŘENÍ



8-10 letá záruka
20+ příslušenství
Intuitivní ovládání
180°C
20°C
INDUKCE
PŘEDNASTAVENÉ PROGRAMY
+ MANUÁLNÍ
SNADNÉ OVLÁDÁNÍ
Časovač
5s - 8h

KENWOOD

Více na www.kenwoodworld.cz